



Туризм и сфера услуг



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса»



Ассоциация «Байкальская Виза»



ООО «Гранд Байкал»

Министерство образования Иркутской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

(Услуги предприятия питания)

на базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника

Специалист по туризму и гостеприимству

Одобрено на заседании педагогического совета:	Протокол №4 от 06.05.2026г. Утверждение ОПОП.
Утверждено Приказом ГАПОУ БТОТИС	Приказ № 286-ОД от 24.06.2026г. «Утверждение ОПОП-П» Иванова Л.Г.
Согласовано с предприятием-работодателем Генеральный директор ООО «Гранд Байкал»	Семанова О.В.

2026 год

Лист согласования (оборотный лист в соответствии с ЛНА)

Работодатели - представители кластера, участвующие в разработке данной ОПОП-П:

Ассоциация «Байкальская Виза», ООО «Гранд Байкал»

Содержание

Раздел 1. Общие положения	1
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	6
3.2. Профессиональные стандарты	6
3.3. Осваиваемые виды деятельности	7
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	12
4.3. Матрица компетенций выпускника	12
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	
5.1. Учебный план	
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	71
5.4. Календарный учебный график	77
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	79
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	79
5.7. Практическая подготовка	79
5.8. Государственная итоговая аттестация	80
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	81
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	81
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	81
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	82
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	82
Перечень приложений к ОПОП-П:	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее - ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 №1100 (далее - ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (**направление-услуги предприятия питания**), требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

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

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 №1100);

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

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

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 N 113н «Об утверждении профессионального стандарта "16472 Пекарь»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».

1.3. Перечень сокращений

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ДЭ - демонстрационный экзамен;

МДК - междисциплинарный курс;

МДКц- междисциплинарный курс (цифровой модуль);

ОК - общие компетенции;

ОП - общепрофессиональный цикл;

ООД - общеобразовательные дисциплины;

ОТФ - обобщенная трудовая функция;

СГ - социально-гуманитарный цикл

ПА - промежуточная аттестация;

ПК - профессиональные компетенции;

ПМ - профессиональный модуль;

ПМн - профессиональный модуль по направленности;

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

П- профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС - профессиональный стандарт;

ТФ - трудовая функция;

УМК - учебно-методический комплект;

УП - учебная практика;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	« Официант, бармен » приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 09.03.2022 № 115н, рег. № 681 16472 Пекарь приказ Минтруда России от 09.03.2022
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Официант -требуется (Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке 16472 Пекарь - требуются (Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров)
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 №1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»
Квалификация выпускника	Специалист по туризму и гостеприимству
в т.ч. дополнительные квалификации	16472 Пекарь 3 -5 разряда Официант 3-5 разряда
Направленности	Услуги предприятия питания
Нормативный срок реализации на базе ООО	2 года 10 месяцев (на базе основного общего образования)
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	4428
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428 час
Форма обучения	очная

Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	1908	1390
социально-гуманитарный цикл	427	280
общепрофессиональный цикл	509	260
профессиональный цикл	972	850
в т.ч. практика:	338	338
- учебная	252	252
- производственная	86	86
Вариативная часть образовательной программы	828	653
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	629	361
ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Включая ЦОМ	414	266
МДК 03.02 ЦОМ	44	35
История Иркутской области	34	12
Экологические основы природопользования	34	12
Конструктор карьеры	34	12
Санитария и гигиена	34	12
Основы товароведения продовольственных товаров	35	12
ГИА в форме демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).	216	
Всего	4428	2043

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (услуги предприятия питания)

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.013 Официант (код профессии - 16399)	приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н	А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания 3 р.	А 01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания
				А 02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
				А 03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
				А 03.4 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
			В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков 4 р.	В 01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
				В 02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
				В 03.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
				В 04.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
				В 05.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
			С Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания 5 р.	С 01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания
				С 02.5 Организация работы бригады официантов/барменов
				С 03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады

				официантов/барменов
2	33.011 16472 Пекарь (код профессии- 16675)	приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 113н	А-Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством 16472 Пекаря 3 р.	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места 16472 Пекаря А/02.3 Выполнение заданий 16472 Пекаря по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных
			В-Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий 4 р.	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места 16472 Пекаря к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			С - Организация и контроль текущей деятельности бригады 16472 Пекарьов 5 р.	С/01.5 Организация обеспечения бригады 16472 Пекарьов необходимыми материальными ресурсами и С/02.5 Организация работы бригады 16472 Пекарьов С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады 16472 Пекарьов

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование направленности: услуги предприятия питания

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПМ 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
Виды деятельности по выбору	
ВД 02 Предоставление услуг предприятия питания	ПМ н 02. Предоставление услуг предприятия питания
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
ВД 03 Выполнение вида деятельности по профессии рабочего «16472 Пекарь»	ПМ 03 Выполнение вида деятельности по профессии рабочего «16472 Пекарь»

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

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

	учетом особенностей социального и культурного контекста	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона

		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
		Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 01 организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	Навыки: Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства. Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры. Умения: Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации). Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры. Владеть культурой межличностного общения. Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства. Основы трудового законодательства Российской Федерации. Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии. Оказывать первую помощь. Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги. Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг. Программное обеспечение деятельности туристских организаций. Этику делового общения. Основы делопроизводства.
	ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Навыки: Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства. Умения: Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами

	продажи билетов. Знания: Основы трудового законодательства Российской Федерации. Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудника. Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг. Программное обеспечение деятельности туристских организаций. Основы делопроизводства.
ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимств	Навыки: Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства. Умения: Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации). Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства. Основы трудового законодательства Российской Федерации. Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии. Оказывать первую помощь. Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги. Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг. Программное обеспечение деятельности туристских организаций. Этику делового общения. Основы делопроизводства.
ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги.	Навыки: Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры. Умения: Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные

		переговоры. Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства. Основы трудового законодательства Российской Федерации. Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии. Оказывать первую помощь. Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги. Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг. Программное обеспечение деятельности туристских организаций. Этику делового общения. Основы делопроизводства.
ВД 02 предоставление услуг предприятия питания(по выбору)	ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.	Навыки: Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте. Прием и оформление заказа на бронирование столика. Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку. Предоставление информации об организации питания. Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания. Умения: Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения. Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования. Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами. Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания. Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания.

		Знания: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания. Основы трудового законодательства Российской Федерации. Основы организации деятельности предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных. Теории мотивации персонала и его психологические особенности. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. Технологии производства на предприятиях питания. Требования охраны труда на рабочем месте. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены. Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку. Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку. Стандарты приема входящих звонков. Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры. Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах. Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания. Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания. Правила подачи меню в организации питания. Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей. Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания. Виды сервировки стола при обслуживании гостей. Виды и назначение ресторанных аксессуаров.
--	--	--

		Характеристика столовой посуды, приборов. Правила и техника подачи блюд и напитков. Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей. Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов. Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней. Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения. Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей. Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения. Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками. Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков. Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования. Виды барного оборудования и инвентаря Правила сочетаемости напитков и блюд Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов. Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки
--	--	--

		Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей Техника продаж и презентации блюд и напитков Правила и очередность подачи блюд и напитков Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила и техника подачи вина Правила и техника подачи пива Правила и техника приготовления и подачи коктейлей Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
--	--	---

		Культура потребления алкогольных напитков Правила этикета при обслуживании гостей в баре Правила безопасной эксплуатации оборудования бара Виды и классификации баров, планировочные решения баров Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов У словия и сроки хранения продуктов и напитков в баре Методы разрешения конфликтных ситуаций Техника продаж и презентации напитков Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств Правила возврата платежей
	ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.	Навыки: ресурсов предприятия питания Оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания Планирования текущей деятельности предприятия питания Формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Координации и контроля деятельности предприятия питания Планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале Проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы

		Распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы Координации деятельности сотрудников производственной службы Контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы Взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания Управления конфликтными ситуациями в коллективе Реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности Умения: Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте Знания: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и его психологические особенности Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Технологии производства на предприятиях питания Требования охраны труда на рабочем месте Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы
--	--	---

		Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку Стандарты приема входящих звонков Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания Правила подачи меню в организации питания Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания Виды сервировки стола при обслуживании гостей Виды и назначение ресторанных аксессуаров Характеристика столовой посуды, приборов Правила и техника подачи блюд и напитков Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения Правила и последовательность подготовки бара, буфета к
--	--	--

		обслуживанию гостей Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования Виды барного оборудования и инвентаря Правила сочетаемости напитков и блюд Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Не чайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей Техника продаж и презентации блюд и напитков Правила и очередность подачи блюд и напитков Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды,
--	--	---

		приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила и техника подачи вина Правила и техника подачи пива Правила и техника приготовления и подачи коктейлей Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов Культура потребления алкогольных напитков Правила этикета при обслуживании гостей в баре Правила безопасной эксплуатации оборудования бара Виды и классификации баров, планировочные решения баров Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре Методы разрешения конфликтных ситуаций Техника продаж и презентации напитков Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях
--	--	---

		Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств Правила возврата платежей
	ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.	Навыки: Встреча и приветствие гостей в организации питания Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах Размещение гостей за столом в зале организации питания Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность) Подача блюд и напитков гостям организации питания Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей Приготовление заготовок для напитков Приготовление свежавыжатых соков Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации

		питания Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания Подача блюд и напитков гостям организации питания Замена использованной посуды, приборов и столового белья Оформление витрины и барной стойки Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков Приготовление и подача чая, кофе Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли Готовить и подавать свежавыжатые соки Готовить, оформлять и подавать чай, кофе Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей Разрешать конфликтные ситуации Использовать электронное меню, интерактивный бар Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции Эксплуатировать оборудование бара Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие
--	--	---

		виду мероприятия Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов Порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей Формировать кассовые отчеты в специализированных программах Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания
--	--	---

		Подавать гостям меню организации питания Умения: Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок Презентовать напитки с элементами бармен-шоу Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре Ставить задачи сотрудникам находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков Презентовать гостям блюда и напитки при подаче Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей Разрешать конфликтные ситуации Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами
--	--	---

		Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания Знания: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и его психологические особенности Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Технологии производства на предприятиях питания Требования охраны труда на рабочем месте Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку Стандарты приема входящих звонков Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола
--	--	--

		при размещении гостей за столом в организации питания Правила подачи меню в организации питания Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания Виды сервировки стола при обслуживании гостей Виды и назначение ресторанных аксессуаров Характеристика столовой посуды, приборов Правила и техника подачи блюд и напитков Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей Способы и техника сбор посуды и приборов со столов Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования Виды барного оборудования и инвентаря Правила сочетаемости напитков и блюд Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
--	--	--

		Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Не чайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей Техника продаж и презентации блюд и напитков Правила и очередность подачи блюд и напитков Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Не чайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила и техника подачи вина Правила и техника подачи пива Правила и техника приготовления и подачи коктейлей Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе Порядок и правила составления документации по приготовлению
--	--	--

		коктейлей Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов Культура потребления алкогольных напитков Правила этикета при обслуживании гостей в баре Правила безопасной эксплуатации оборудования бара Виды и классификации баров, планировочные решения баров Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре Методы разрешения конфликтных ситуаций Техника продаж и презентации напитков Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств Правила возврата платежей
	ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.	Навыки: Составление документации, отчетов посредством специализированных программ Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в

		организациях питания Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях Сервировка столов с учетом вида мероприятия Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ Умения: Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания Проверять качество и состояние столового белья в организации питания Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе Сортировать использованную столовую посуду и приборы Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для
--	--	---

		приготовления заготовок Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации) Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок Знания: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации деятельности предприятий питания Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Теории мотивации персонала и его психологические особенности Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Технологии производства на предприятиях питания Требования охраны труда на рабочем месте Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
--	--	--

		Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку Стандарты приема входящих звонков Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания Правила подачи меню в организации питания Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания Виды сервировки стола при обслуживании гостей Виды и назначение ресторанных аксессуаров Характеристика столовой посуды, приборов Правила и техника подачи блюд и напитков Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения Правила и последовательность подготовки бара, буфета к
--	--	---

		обслуживанию гостей Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования Виды барного оборудования и инвентаря Правила сочетаемости напитков и блюд Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Не чайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей Техника продаж и презентации блюд и напитков Правила и очередность подачи блюд и напитков Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды,
--	--	---

		приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Классификация алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая Не чайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности Классификация кофе по видам и степени обжарки Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами Правила и техника подачи вина Правила и техника подачи пива Правила и техника приготовления и подачи коктейлей Правила и техника подачи крепких спиртных напитков Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов Культура потребления алкогольных напитков Правила этикета при обслуживании гостей в баре Правила безопасной эксплуатации оборудования бара Виды и классификации баров, планировочные решения баров Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре Методы разрешения конфликтных ситуаций Техника продаж и презентации напитков Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях
--	--	---

		Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств Правила возврата платежей
ВД 03 Выполнение вида деятельности по профессии рабочего «16472 Пекарь»	ПК 03.1 Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места 16472 Пекаря	Навыки:
		Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
		Умения:
		Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
		Знания:
		Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания

	ПК 03.2 Выполнять задания 16472 Пекаря по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Навыки: Владеть навыками: Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка Умения: Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты Готовить блюда и гарниры из овощей
--	--	--

		Готовить каши и гарниры из круп Готовить блюда из яиц Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить блюда из бобовых Готовить блюда из рыбы Готовить блюда из морепродуктов Готовить блюда из мяса и мясных продуктов Готовить блюда из домашней птицы Готовить мучные блюда Готовить горячие напитки Готовить сладкие блюда Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
		Знания: Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и

		кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 03.3 Выполнять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места 16472 Пекаря к работе	Навыки: Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий Умения: Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий Проводить обучение помощника 16472 Пекаря на рабочем месте Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения Знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

		Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 03.4 Выполнять приготовление, оформление и презентацию блюд, напитков и кулинарных изделий	Навыки: Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий Умения: Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания

		гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
		Знания:
		Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Технологии в молекулярной кухне Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации Правила эксплуатации кухонных роботов Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Принципы ХАССП в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
		Навыки:
ВД. 04 Выполнение вида деятельности по профессии	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в	оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		составление заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов,

«Официант»	соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		получение из столовой посуды, приборов и столового белья;
		сервировке столов с учетом стандартов организации питания;
		обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;
		контроль предварительной сервировки столов.
		Умения:
		оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них;
		оценивать качество сервировки столов;
		организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов;
		осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов;
		соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.
		Знания:
		виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		технологии сервировки столов; материально-техническую базу обслуживания;
	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; технологии наставничества и обучения на рабочих местах.
		Навыки:
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
		Умения:

		соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню;
		предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;
		консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.
		Знания:
		правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет;
	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	характеристики блюд, продуктов и напитков, включенных в меню;
		правила сочетаемости напитков
		Навыки:
		подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
		подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
		подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;
		Умения:
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		Знания:
		особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
		Навыки:
		сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;
		замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		Умения:
		сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
		встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
		Знания:
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной

	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.
		Навыки:
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;
		досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещать заказ потребителя.
		Знания:
		правила культуры обслуживания, протокола и этикет обслуживания потребителей организации питания;
	ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	информационную базу обслуживания в организации питания.
		Навыки:
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
		Умения:
		предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;
		консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
		Знания:
		характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню;
		правила сочетаемости напитков и блюд;
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Навыки:
	получении блюд из основного производства организации питания;
	получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
	Умения:
	соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;
	Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;
	Знания:
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
	требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.
	Навыки:
	подаче холодных закусок;
	подаче горячих закусок;
	подаче первых блюд;
	подаче вторых блюд;
	подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий;
	подаче горячих напитков;
	подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
	Умения:
	подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами;
ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Знания:
	методы подачи блюд и напитков в организациях питания;
	правила и очередность подачи блюд и напитков
	Навыки:
	проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;
	замене использованной посуды, приборов и столового белья.
	Умения:
порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии	

		потребителей;
		проводить презентации в присутствии потребителей;
		Знания:
		правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	Навыки:
		подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Умения:
		производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Знания:
		нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания;
	ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания.
		Навыки:
		подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
		Умения:
		производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
		Знания:
		правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
Обязательная	ВД 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК 1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует
		ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует
		ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует
		ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги.	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует
Обязательная	ВД 02 предоставление услуг	ПК 2.1. Выявлять потребности и	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует	Выявление потребности спроса

	предприятия питания (по выбору)	формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.			на продукцию и услуги общественного питания
		ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует	Организация выпуска продукции в предприятиях общественного питания.
		ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует	Организация деятельности и осуществление обслуживания в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.
		ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.	Формулировка отсутствует	Формулировка отсутствует	Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
Обязательная/вариативная	ВД 03 Выполнение вида деятельности по профессии рабочего 16472 Пекарь	ПК 6.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	16472 Пекарь	Код обобщенной трудовой функции (ОТФ): А Наименование обобщенной трудовой функции: Изготовление хлебобулочных	Код трудовой функции: А/01.3 Наименование трудовой функции: Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

				кулинарных изделий	
		ПК 6.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	16472 Пекарь	В «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий»	А/02.3 (3-й уровень квалификации). • Подготовка и организация рабочего места. • Участие в изготовлении хлебобулочной продукции. • Контроль качества сырья и
		ПК 6.3. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	16472 Пекарь	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/02.4 Наименование: Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

		ПК 6.4. Формовка хлебобулочных изделий	16472 Пекарь	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/03.4 Трудовые действия: Деление теста на куски требуемой массы. Округление и придание кускам теста определенной формы. Расстойка сформованных заготовок. Нанесение надрезов на поверхность заготовок (при необходимости) и
		ПК 6.5. Выпечка хлебобулочных изделий	16472 Пекарь	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/04.4Наименование трудовой функции: Выпечка хлебобулочных изделий. В рамках этой функции пекарь осуществляет выпечку хлеба, сдобных и мелкоштучных изделий, праздничного хлеба, контролирует
		ПК 6.6 Презентация и продажа хлебобулочных изделий	16472 Пекарь	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий. Демонстрация свежести продукции или консультирование покупателей
Обязательная / вариативная	ВД. 04 Выполнение вида деятельности по	ПК 04.1 Выполнять работы по подготовке	12901 Кондитер	В- Изготовление	Выполнение работ по подготовке

	профессии «Кондитер»	инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе		теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 04.2 Выполнять работы по изготовлению, оформлению и презентации кондитерской и шоколадной продукции	12901 Кондитер	В-Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Выполнение работ по изготовлению, оформлению и презентации кондитерской и шоколадной продукции

При отсутствии ПС

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
Обязательная	ВД01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и	ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и	Единый квалификационный	"Квалификационны е характеристики	Осуществляет продажу туристского продукта путем взаимодействия с

	гостеприимства	гостеприимства. служб предприятий туризма и гостеприимства. ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги.	справочник должностей руководителей, специалистов и служащих (Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 марта 2012 г. N 220н)	должностей работников организаций сферы туризма"	туристами и предоставления им информации о туристских продуктах. Предоставляет туристу информацию об условиях договора, заключенного между туроператором и турагентом, реализующего туристский продукт. Предоставляет туристу необходимую, достоверную и полную информацию о туристском продукте, обеспечивающую возможность его правильного выбора и безопасность на туристском маршруте. Консультирует туристов об особенностях
--	----------------	---	--	---	--

					социально-демографических и природно-климатических условий места отдыха, о возможности возникновения природных и техногенных катастроф в зоне размещения организаций туристской индустрии, чрезвычайных происшествий и ситуаций (в том числе связанных с состоянием общественного порядка в стране (месте) временного пребывания). Дает необходимые рекомендации по соблюдению правил безопасности в стране (месте) пребывания.
--	--	--	--	--	---

					Предоставляет путеводители, карты, схемы, планы местности. Заключает договор на оказание туристских услуг. Оформляет необходимые туристские документы. Предоставляет возможность дополнительного добровольного страхования жизни, здоровья, имущества и рисков туристов при наличии угрозы безопасности. Дает необходимые рекомендации по соблюдению правил безопасности.
--	--	--	--	--	--

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

Туризм и гостеприимство (Услуги предприятия питания)

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Объем образовательной программы, ак.ч.		Объем образовательной программы, распределенной по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект(работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.	1 курс		2 курс		3 курс	
1	2		3	4	5	6	7	8	9			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
0.00	Общеобразовательный цикл		1476	679	1440	0	0	0	36	0	0	544	483	184	265	0	0
ООД	Общие учебные дисциплины		1228	597	1204	0	0	0	24	0	0	461	426	145	196	0	0
ООД.01	Русский язык	Э	72	21	60				12			10	20	14	28		
ООД.02	Литература	Дз	108	32	108							41	25	14	28		
ООД.03	Иностранный язык	Дз	144	130	144							36	20	52	36		
ООД.04	Математика	Э	232	67	220				12			85	62	26	59		
ООД.05	Информатика	Дз	144	108	144							34	26	39	45		
ООД.06	Физика	Дз	108	33	108							51	57				

ООД.07	Химия	Дз	72	22	72							34	38				
ООД.08	Биология	Дз	72	22	72							34	38				
ООД.09	История	Дз	136	40	136							68	68				
ООД.10	Физическая культура	Дз	72	60	72							34	38				
ООД.11	Основы безопасности и защиты Родины	Дз	68	48	68							34	34				
ООД.00	По выбору из обязательных предметных областей		216	62	204	0	0	0	12	0	0	51	57	39	69	0	0
ООД.12	Обществознание	Дз	108	31	108							51	57				
ООД.13	География	Э	108	31	96				12					39	69		
	Дополнительные дисциплины		32	20	32	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0
ООД.14	Учебно-исследовательское проектирование (Индивидуальный проект)	Дз	32	20	32							32					
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл		427	280	413	0	0	14	0	427	0	34	39	14	185	86	69
СГ.01	История России	Дз	62	20	60			2		62					62		
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дз	140	120	138			2		140					34	67	39
СГ.03	Безопасность	Дз	68	38	66			2		68					68		

	жизнедеятельности																
СГ.04	Физическая культура	Дз	84	70	80			4		84				14	21	19	30
СГ.05	Основы бережливого производства	Дз	39	16	37			2		39			39				
СГ.06	Основы финансовой грамотности	Дз	34	16	32			2		34		34					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		680	320	672	0	0	8	0	509	171	34	0	0	68	359	219
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	Дз	61	32	61					61						61	
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	Дз	48	14	46			2		48							48
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	Дз	54	20	52			2		54						54	
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	Дз	56	28	56					56							56
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	Дз	54	24	52			2		54						54	

ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	Дз	54	24	52			2		54						54	
ОП.07	Иностранный язык (второй)	Дз	131	88	131					131						51	80
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология	Дз	51	30	51					51						51	
ОП.09*	Санитария и гигиена	Дз	34	12	34						34	34					
ОП.10*	Основы товароведения продовольственных товаров	Дз	34	12	34						34				34		
ОП.11*	Экологические основы природопользования	Дз	34	12	34						34					34	
ОП.12*	История иркутской области	Дз	34	14	34						34				34		
ОП.13*	Конструктор карьеры	Дз	35	18	35						35						35
П.00	Профессиональный цикл		121 5	742	723	216	20	4	108	972	657	0	342	414	346	167	360
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Э	346	238	178	108	20	4	36	288	58	0	0	0	346	0	0
МДК.01.	Координация работы служб предприятий		102	42	61		5		36	66	36				102		

01	туризма и гостеприимства																
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства		36	20	29		5	2		36	0				36		
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения		34	20	29		5			34	0				34		
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства		66	48	59		5	2		66					66		
УП.01	Учебная практика		72	72		72				72					72		
ПП.01	Производственная практика		36	36		36				14	22				36		
ПМ. н 02	Предоставление услуг предприятия питания	Э	527	346	347		0	0	36	504	23	0	0	0	0	167	360
МДК.02.01	Организация питания на предприятии питания		110	70	110					110						74	36
МДК.02.02	Организация обслуживания на предприятии питания		93	48	93					93						93	
МДК.02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		180	84	144				36	157	23						180
УП.02	Учебная практика		108	108		108				108							108
ПП.02	Производственная		36	36		36				36							36

	практика																
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь	Э	342	158	198	108	0	0	36	180	162	0	342	0	0	0	0
МДК.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд разнообразного ассортимента.		190	123	154				36	72	118		190				
МДК.03.02 ц	Использование ИКТ технологий в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации блюд разнообразного ассортимента.		44	35	44						44		44				
УП.03	Учебная практика		72			72				72			72				
ПП.03	Производственная практика		36			36				36			36				
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок, включая цифровой модуль по запросу отрасли и (или) работодателя Наименование		414	323	270	108	0	0	36	0	414	0	0	414	0	0	0

	организации-работодателя																
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16399 Официант	Э	414	323	270	108	0	0	36	0	414	0	0	414	0	0	0
МДК.04.01	Специальная технология		237	160	201				36		237			237			
МДК.04.02 ц	Цифровые технологии в профессии Официант		69	55	69						69			69			
УП.04	Учебная практика		72	72		72					72			72			
ПП.04	Производственная практика		36	36		36					36			36			
ПП.0X	Производственная практика		0														
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216		216					216							216
Итого:			442 8	234 4	373 4	324	20	26	180	2124	828	612	864	612	864	612	864

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	58	ПОП-П	Ассоциация "Байкальская Виза" ООО «Байкал. Центр» Вариативная часть дана для развития общих и профессиональных компетенций, за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.
2	МДК.02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	23	ПОП-П	Ассоциация "Байкальская Виза" ООО «Байкал. Центр» Вариативная часть дана для развития общих и профессиональных компетенций, за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.
3	МДК.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд разнообразного ассортимента.	118	ПОП-П	Углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателя Ассоциация «Байкальская Виза», ООО «Байкал. Центр»

4	МДК.03.02 ц Использование ИКТ технологий в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации блюд разнообразного ассортимента.	44	ЦОМ	Ассоциация "Байкальская Виза" ООО «Байкал. Центр» Вариативная часть дана для развития общих и профессиональных компетенций, за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.
5	ОП.09 История Иркутской области	34	работодатель	Ассоциация "Байкальская Виза" ООО «Байкал. Центр» Для создания условия по формированию общих и профессиональных компетенций у обучающихся предусмотренных в ФГОС.
6	ОП.10 Экологические основы природопользования	34	работодатель	Ассоциация "Байкальская Виза" ООО «Байкал. Центр» Для создания условия по формированию общих и профессиональных компетенций у обучающихся предусмотренных в ФГОС.
7	ОП.11 Конструктор карьеры	34	работодатель	Ассоциация "Байкальская Виза" ООО «Байкал. Центр» Для создания условия по формированию общих и профессиональных компетенций у обучающихся предусмотренных в ФГОС.
8	ОП.12 Физиология питания, санитария и гигиена	34	работодатель	Ассоциация "Байкальская Виза" ООО «Байкал. Центр» Для создания условия по формированию общих и профессиональных компетенций у обучающихся предусмотренных в ФГОС.
9	ОП.13 Основы товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания	35	работодатель	Ассоциация "Байкальская Виза" ООО «Байкал. Центр» Для создания условия по формированию общих и

				профессиональных компетенций у обучающихся предусмотренных в ФГОС.
10	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Официант (Включая ЦОМ, У/П, П/П)	414	работодатель	Ассоциация "Байкальская Виза" ООО «Байкал. Центр» Вариативная часть дана для развития общих и профессиональных компетенций, за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.
Итого		828 Сумма = объему, указанному в Разделе 2		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/ структурн ого 2 подразделения ²	Ответственный от предприятия
1	Производственная практика Отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями; Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах	ПП ПМ 01 организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	36	4	гостиницы, отели Ассоциации «Байкальская Виза»	ответственное лицо из числа работников профильной организации (наставник)

² Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3

безопасности во время предоставления услуг; Выполнение калькуляции стоимости услуг для потребителей; Прием заявки на соответствующие услуги (по телефону, факсу, Интернету) на русском и иностранном языке; Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг; Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение услуг; Внесение изменений в заказ. Составление и обработка документации; Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями; Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями; Отработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями. Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами. Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов; Владение профессиональной этикой; Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям;					
--	--	--	--	--	--

	Составление отчетности; Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги					
2	Производственная практика Ознакомление и изучение режима работы предприятия. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно - эпидемиологических требований к организации питания. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. Ознакомление с производственными помещениями службы питания. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.	ПП ПМ 02 Предоставление услуг предприятия питания	36	6	гостиницы, отели Ассоциации «Байкальская Виза»	ответственное лицо из числа работников профильной организации (наставник)

Подготовка и организация работы службы Рум сервис. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Распределение персонала по организациям службы питания. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. Владение профессиональной этикой персонала службы питания. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания					
--	--	--	--	--	--

3	Производственная практика Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания-базы практики Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Приём по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания-базы практики, стандартами чистоты, с учётом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в	ПП ПМ 03 Выполнение вида деятельности по профессии рабочего «16472 Пекарь»	36	2	гостиницы, отели Ассоциации «Байкальская Виза»	ответственное лицо из числа работников профильной организации (наставник)
---	--	---	----	---	--	---

	соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.					
4	Производственная практика Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Приготовление песочного теста и	ПП ПМ 04 Выполнение вида деятельности по профессии рабочего «Официант»	36	3	гостиницы, отели Ассоциации «Байкальская Виза»	ответственное лицо из числа работников профильной организации (наставник)

изделий из него. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовление слоёного теста и изделий из него. Приготовление воздушного теста и изделий из него.					
--	--	--	--	--	--

5.4. Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	не д.	ак.ч «	не д.	ак.ч.	нед .	ак.ч.	нед.	ак.ч.	не д.	ак.ч .	не д.	ак.ч .	не д.	ак.ч.	не д.	ак.ч.	не д.	ак.ч «	нед.	ак.ч.		
1 курс	37	1332	17	612	20	720	1	36	0	0	1	36	3	108	0	0	3	108	0	0	11	1476
2 курс	32	1152	13	468	19	684	3	108	1	36	2	72	6	216	3	108	3	108	0	0	11	1476
3 курс	30	1080	17	612	13	468	1	36	0	0	1	36	4	144	0	0	4	144	6	216	2	1476
Всего																						

Обозначения и сокращения:

□□

ЕПАО

□□

I-----1 - обучение по модулям и дисциплинам; - промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); - практики (36 ак.ч. в неделю);

Г

- каникулы; - государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины и модуля является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины и модуля, запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

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

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы). Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

социально-гуманитарных дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности;
менеджмента и управления персоналом;
основ маркетинга;
правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
экономики и бухгалтерского учета;
предпринимательской деятельности в сфере туризма и гостиничного бизнеса;
организации и контроля текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства;
предоставления туроператорских и турагентских услуг;

Лаборатории:

Лаборатория «Организация деятельности службы банкетинга»
Лаборатория «Организация деятельности службы питания»
Лаборатория «Организация деятельности службы питания в номерах»

Мастерские:

Учебная кухня
Лаборатория «Организация деятельности службы банкетинга»
Лаборатория «Организация деятельности службы питания»
Лаборатория «Организация деятельности службы питания в номерах»

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на

базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

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

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки на предприятиях Ассоциации «Байкальская Виза», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом -практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Бушуев Константин Сергеевич	Ассоциация «Байкальская виза»	Исполнительный директор	8 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации

образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования - программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает

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

ПОКАЗАТЕЛИ	Сумма, тысяч рублей в год
Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда педагогических и других работников образовательной организации, непосредственно связанных с оказанием государственной услуги,	69,946
Затраты на приобретение материальных запасов и на приобретение движимого имущества (основных средств и нематериальных активов), не отнесенного к особо ценному движимому имуществу и используемого в процессе оказания государственной услуги, с учетом срока его полезного использования, а также затраты на аренду указанного имущества	0,268
Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с оказанием соответствующей государственной услуги	0,013
Затраты на проведение периодических медицинских осмотров	0,080
Затраты на коммунальные услуги, в том числе затраты на холодное и горячее водоснабжение и водоотведение, теплоснабжение, электроснабжение	2,329
Затраты на содержание объектов недвижимого имущества (в том числе затраты на арендные платежи)	0,036
Затраты на приобретение услуг связи, в том числе затраты на местную, междугороднюю и международную телефонную связь, интернет	0,042
Затраты на приобретение транспортных услуг, в том числе на проезд педагогических работников до места прохождения повышения квалификации и обратно	0,106
Итого затрат	72,819

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА.....	2
ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ.....	34
ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ 16472 ПЕКАРЬ	56
ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ 16399 ОФИЦИАНТ	71
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	113
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	143

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ
ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

.....Ошибка! Закладка не определена.

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля..... 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 13

2. Структура и содержание профессионального модуля..... 15

2.1. Трудоемкость освоения модуля 15

2.2. Структура профессионального модуля 16

2.3. Содержание профессионального модуля 17

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) 23

3. Условия реализации профессионального модуляОшибка! Закладка не определена.

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 25

3.2. Учебно-методическое обеспечение 25

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля..... 28

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и
гостеприимства»**

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Туризм и гостеприимство»

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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 оставленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

ОК 02 современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
--	---	---	--

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	Содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
---	---	--	--

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять ресурсосбережение по принципам бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	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	

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры
ПК 1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения	Законодательство Российской Федерации в Сфере туризма и гостеприимства Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации, Планирования и контроля деятельности сотрудников Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии. Оказывать первую помощь Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг. Программное обеспечение деятельности туристских организаций. Этику делового	Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства. Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры

		общения. Основы делопроизводства	
ПК 1.2 Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов	Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников. Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Программное обеспечение деятельности туристских организаций. Основы делопроизводства	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
ПК 1.3 Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)	Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Основы трудового законодательства Российской Федерации. Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии. Оказывать первую помощь Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги. Ассортимент и характеристики Предлагаемых туристских услуг. Программное обеспечение деятельности туристских организаций. Этику делового общения. Основы делопроизводства	Производить координацию Работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
ПК 1.4 Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры	Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Основы трудового законодательства Российской Федерации. Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии. Оказывать первую помощь Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги. Ассортимент и характеристики предлагаемых	Использовать программное обеспечение деятельности туристских организаций технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры

		туристских услуг Программное обеспечение деятельности туристских организаций. Этику делового общения Основы делопроизводства	
--	--	---	--

1.2.2 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	производить координацию работы сотрудников с службы предприятия туризма и гостеприимства; осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры.
Уметь	владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов; владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; владеть культурой межличностного общения.
Знать	законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; основы трудового законодательства Российской Федерации; основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; оказывать первую помощь; цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг; программное обеспечение деятельности туристских организаций; этику делового общения; основы делопроизводства.

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Знания: Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Умения: владеть культурой Межличностного общения Навыки: использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры	Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства	13	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателя Ассоциация «Байкальская Виза»
2	ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Знания: Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Умения: взаимодействовать с Туроператорами Навыки: Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства	Раздел 2. Основы делопроизводства и документооборота служб предприятий туризма и гостеприимства	7	
3	ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Знания: Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Умения: владеть технологией Делопроизводства Навыки: производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства	Раздел 3. Этика делового общения с л у ж б предприятий туризма и гостеприимства	5	

4	ПК 1.4 Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Знания: Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Умения: владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Навыки: использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры	Раздел 4. Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства	11	
5	ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства ПК 1.4 Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Умения: владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов; владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; владеть культурой межличностного общения. Навыки: производить координацию работы сотрудников с службы предприятия туризма и гостеприимства; осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; использовать технику переговоров, устного общения, включая	Промежуточная аттестация	22	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателя Ассоциация «Байкальская Виза»

		телефонные переговоры.			
Всего					58

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.	202	238
теоретические занятия	48	
практические занятия	130	130
Курсовая работа (проект)	20	-
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	72	72
производственная	36	36
Промежуточная аттестация по ПМ 01 в форме демонстрационного экзамена	36	-
Всего	346	238

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ²	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация
					Теоретические занятия	Практические занятия					
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	
ПК 1.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09	Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства	102	42	66	19	42	5	-	-	-	36
ПК 1.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09	Раздел 2. Основы делопроизводства и документооборота служб предприятий туризма и гостеприимства	36	20	36	9	20	5	2	-	-	-
ПК 1.3. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09	Раздел 3. Этика делового общения с л у ж б предприятий туризма и гостеприимства	34	20	34	9	20	5	-	-	-	-
ПК 1.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09	Раздел 4. Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства	66	48	66	11	48	5	2	-	-	-
	Учебная практика	72	72	-		72	-	-	72	-	
	Производственная практика	36	36	-		36	-	-	-	36	
	Промежуточная аттестация	36	-	-		-	-	-	-	-	36
	Всего:	346	238	202	48	238	20	4	72	36	36

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. Ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	
Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства			102/42	
МДК 01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства			102/42	
Тема 1.1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства	Содержание		18	ПК 1.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	В том числе теоретические занятия		7	
	1	Введение. Роль и место знаний по дисциплине в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности в сфере профессиональной деятельности. Роль служб предприятий туризма и гостеприимства в цикле обслуживания гостей.	1	
	2	Службы предприятий туризма и гостеприимства: цели, основные функции, состав персонала.	1	
	3	Каналы продаж гостиничного продукта.	1	
	4	Показатели оценки деятельности предприятий туризма и гостеприимства	1	
	5	Сотрудники служб предприятий туризма и гостеприимства: подбор, требования, профессиональные компетенции, качества, необходимые успешному продавцу.	1	
	6	Функции сотрудников в соответствии с направлениями работы служб.	1	
	7	Ознакомление с организацией рабочего места служб предприятий туризма и гостеприимства	1	
	в том числе практические занятия		11	ПК 1.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	1	Анализ каналов сбыта /продаж гостиничного продукта	1	
	2	Анализ каналов сбыта/продаж туристского продукта	1	
	3	Анализ показателей оценки деятельности предприятий туризма и гостеприимства	2	
	4	Роль служб предприятий туризма и гостеприимства в цикле обслуживания гостей	1	
	5	Исследование функции сотрудников в соответствии с направлениями работы служб	2	
	6	Ознакомление с организацией рабочего места служб предприятий туризма и гостеприимства	2	
	7	Основные требования к персоналу. Корпоративная культура: понятие, сущность, цель, задачи, функции	2	
Тема 1.2. Функции управления службами предприятий	Содержание		43	
	В том числе теоретические занятия		12	
	1	Понятия: персонал, управление персоналом. Цели, функции и принципы управления персоналом	1	ПК 1.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	2	Категории персонала служб предприятий туризма и гостеприимства. Основные требования к персоналу.	1	

туризма и гостеприимства	3	Корпоративная культура: понятие, сущность, цель, задачи, функции	1	
	4	Функции управления: понятие, виды, взаимосвязь. Особенности общих и специальных функций	1	
	5	Планирование: понятие, значение, классификация, формы, основные стадии. Роль планирования в структурных подразделениях предприятий туризма и гостеприимства. Виды планов.	1	
	6	Методика определения потребности служб в материальных ресурсах и персонале	1	
	7	Организация и координация деятельности персонала структурного подразделения. Функция организации: понятие, сущность. Распределение задач на предприятии. Сущность делегирования. Содержание и виды полномочий и ответственности. Пределы полномочий	1	
	8	Цели, задачи и принципы организации труда. Формы и виды разделения труда в службах предприятий туризма и гостеприимства. Сущность и виды нормирования труда	1	
	9	Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним, принципы построения. Структурные подразделения, звенья и ступени управления. Взаимосвязи служб. Виды и функции уровней управления. Централизация и децентрализация управления. Структура служб предприятий туризма и гостеприимства и их взаимосвязь	1	
	10	Виды организационных структур управления (линейная, функциональная, линейно штабная, дивизиональная, матричная, управление по проекту), их характеристика, преимущества и недостатки. Типовая организационная структура предприятий туризма и гостеприимства	1	
	11	Мотивация труда. Понятие и назначение мотивации. Критерии мотивации (потребности, мотивы, стимулы, вознаграждение) труда. Мотивационный процесс	1	
	12	Лояльность персонала: понятие, виды, формирование. Факторы, влияющие на лояльность персонала. Оценка и пути повышения лояльности персонала. Психология коллектива	1	
	В том числе практических занятий работ		30	
	1	Разработка плана и определение целей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	4	ПК 1.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	2	Составление схемы взаимодействия служб предприятий туризма и гостеприимства	4	
	3	Анализ современных требований предъявляемых к сотрудникам служб предприятий туризма и гостеприимства	2	
	4	Составление схемы организационной структуры управления	1	
	5	Составление графиков выхода на работу.	4	
	6	Отработка методики выявления потребностей и мотивов поведения персонала структурного подразделения.	2	
	7	Критерии мотивации (потребности, мотивы, стимулы, вознаграждение) труда. Мотивационный процесс	2	
	8	Факторы, влияющие на лояльность персонала.	1	
	9	Подготовка индивидуальных рекомендаций по повышению мотивации к труду	2	
	10	Разработка программы формирования лояльности персонала.	4	
	11	Составление схемы проведения контроля в заданном структурном подразделении. Оценка эффективности работы служб	4	
Контрольная работа № 1			1	
Курсовая работа			5	

Промежуточная аттестация		36	
Раздел 2. Основы делопроизводства и документооборота служб предприятий туризма и гостеприимства		36/20	
МДК 01.02 Изучение основ делопроизводства		36/20	
Тема 2.1. Делопроизводство и общие нормы оформления документов	Содержание	3	
	в том числе теоретические занятия	3	
	1 Документ и его функции. Нормативно-методическая база документационного обеспечения управления.	1	ПК 1.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	2 Требования к составлению и оформлению деловых документов.	1	
	3 Классификация и структура организационно-распорядительных документов.	1	
Тема 2.2. Основные виды управленческих документов	Содержание	13	
	в том числе теоретические занятия	3	
	1 Организационные документы.	1	ПК 1.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	2 Распорядительные документы.	1	
	3 Виды информационно-справочных документов.	1	
	в том числе практических занятий	10	
	1 Составление и оформление организационных документов (устав, положения)	2	ПК 1.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	2 Составление и оформление организационных документов (учредительный договор)	1	
	3 Составление и оформление организационных документов (штатное расписание)	1	
	4 Составление и оформление организационных документов (структура)	2	
	5 Составление и оформление организационных документов (должностные инструкции)	2	
	6 Составление и оформление распорядительных документов (постановление)	1	
	7 Составление и оформление распорядительных документов (распоряжение)	1	
	в том числе самостоятельная работа	2	
	1 Составление и оформление распорядительных документов (приказ)	1	ПК 1.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	2 Составление и оформление распорядительных документов (указание)	1	
Тема 2.3. Организация работы с документами	Содержание	14	
	В том числе теоретические занятия	3	
	1 Понятие и принципы организации документооборота. Порядок ведения документации.	1	ПК 1.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	2 Документы по трудовым отношениям.	1	
	3 Деловая речь и ее грамматические особенности.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	9	
	1 Составление деловых писем в сфере туризма и гостеприимства.	5	ПК 1.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	2 Составление приказов, личных дел, списка работников.	4	
	Контрольная работа № 2	1	

Курсовая работа			5	
Раздел 3. Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства			34/20	
МДК 01.04 Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства			34/20	
Тема 3.1. Общие сведения об этической культуре	Содержание		8	
	в том числе теоретическое обучение		4	
	1	Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения	2	ПК 1.3. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	2	Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	2	
	в том числе практических занятий		4	
	1	Отработка полученных теоретических знаний на практике. Оценка стиля и самоконтроля в деловом общении	1	ПК 1.3. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	2	Правила речевого этикета в деловом общении	1	
	3	Культура письменной речи в деловом общении	1	
	4	Принципы организация рабочего места	1	
Тема 3.2. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства с клиентами/гост ями на английском языке	Содержание		20	
	в том числе теоретическое обучение		5	
	1	Деловое общение. Этика и этикет.	1	ПК 1.3. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	2	Службы предприятий туризма и гостеприимства. Структура. Персонал.	1	
	3	Введение лексики, закрепление в упражнениях Чтение и перевод текста. Вопросы и ответы по содержанию текста.	1	
	4	Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Встреча, обслуживание клиентов/гостей и прощание. Введение и закрепление лексики.	1	
	5	Практика устной речи. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены.	1	
	в том числе практических и лабораторных занятий		15	
	1	Общение с клиентами. Отработка лексики в процессе ведения диалогов, связанных с деятельностью служб предприятий туризма и гостеприимства.	7	ПК 1.3. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	2	Практика устной речи. Составление диалогов между сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства.	8	
	Контрольная работа № 3		1	
	Курсовая работа		5	
Раздел 4. Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства			66/48	
МДК 01.04 Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства			66/48	
Тема 4.1.	Содержание		30	

Ценообразование и ценовая политика	В том числе теоретические занятия		6	
	1	Ценообразование: расчет цены услуг. Методы расчета цены туристских услуг; управление доходами: оптимизация цены.	2	ПК 1.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	2	Цена и тариф управление доходами (revenue management). Понятие тарифа; варианты тарифов.	2	
	3	Цена от стойки (фиксированная цена, гибкий тариф). Понятие revenue management; задачи и инструменты revenue management; прогнозирование.	2	
	в том числе практических занятий		24	
	1	Факторы, влияющие на ценообразование гостиничного предприятия.	2	ПК 1.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	2	Факторы, влияющие на ценообразование туроператоров	2	
	3	Факторы, влияющие на ценообразование авиакомпаний	2	
	4	Основные методы ценообразования, использующиеся при определении цены туристских услуг.	2	
	5	Виды скидок с цены, применяемые в сфере туризма и гостеприимства.	3	
	6	Неценовые маркетинговые решения, применяемые в сфере туризма и гостеприимства.	2	
	7	Расчет цен на туристские услуги	3	
	8	Разработать два различных по уровню качества и набору услуг тура для сегмента «А» и сегмента «Б»	2	
	9	Расчет показателей состояния и использования производственных и трудовых ресурсов туристской организации	2	
	10	Расчёт пропускной способности предприятий туризма и гостеприимства	2	
	11	Расчет объема реализации основных и дополнительных услуг	2	
Тема 4.2. Осуществление расчетов клиентов за предоставленные услуги	Содержание		31	
	в том числе теоретические занятия		5	
	1	Понятие обслуживания клиентов. Основные стандарты обслуживания клиентов.	1	ПК 1.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	2	Обслуживание клиентов: правила и стандарты. Порядок действий. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	2	
	3	Деловое общение. Этика и этикет.	2	
	в том числе практических занятий		23	
	1	Составление чек листа «Правила проведения расчетов с клиентом при различных способах оплаты»	2	ПК 1.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
	2	Встреча, обслуживание и расчет клиентов, прощание. Введение и закрепление лексики	3	
	3	Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги.	3	
	4	Изучение нормативно-правовой базы расчётов с проживающими	3	
	5	Изучение видов и методов оплаты за предоставленные услуги	3	
	6	Расчет стоимости проживания в гостинице	3	
	7	Расчет стоимости туроператорских услуг	3	
	8	Решение различных ситуаций при расчете с клиентами	3	
	в том числе самостоятельная работа		2	
	1	Решение ситуационных задач	2	
	Контрольная работа № 4		1	

Курсовая работа	5	
Учебная практика Виды работ: - Организация рабочего места; изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения; - Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ; - Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб; - Разработка плана целей деятельности служб. - Осуществление делопроизводства и документооборота; - Составление деловых документов; - Составление организационных и распорядительных документов; Создание отчетов. - Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства; - Ведение диалогов, деловых бесед и переписок с гостями, деловыми партнерами и коллегами; - Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг; - Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы. - Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги; - Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов; рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы; - Подготовка к обслуживанию и приему клиентов; - Решение различных ситуаций при расчете с клиентами; - Владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет	72	ПК 1.1-1.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
Производственная практика. Виды работ	36	ПК 1.1.-1.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
Производственная практика (по профилю специальности). Виды работ: - Отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями; - Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время предоставления услуг; Выполнение калькуляции стоимости услуг для потребителей; - Прием заявки на соответствующие услуги (по телефону, факсу, Интернету) на русском и иностранном языке; - Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг; - Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение услуг; Внесение изменений в заказ. - Составление и обработка документации; - Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями; - Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями; - Отработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями. - Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами. - Знакомление со стандартами обслуживания клиентов; - Владение профессиональной этикой; - Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям; составление отчетности; - Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги.		услуг; Выполнение

Промежуточная аттестация в форме демонстрационного экзамена		ПК 1.1.-1.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09
Всего	346	

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)

Тематика курсовых проектов (работ)

Методы регистрации гостей в гостиничном предприятии.
 Конкурентные преимущества коллективных и индивидуальных средств размещения.
 Технология формирования организационной структуры коллективного средства размещения.
 Организация документооборота в службе приема и размещения.
 Технология стандартизации процедур оформления заезда и выезда гостей.
 Организация семейного отдыха в коллективных средствах размещения.
 Влияние теории поколения на сегментацию рынка спроса в современных условиях.
 Цифровые системы как неотъемлемая часть организации службы приема и размещения.
 Технология формирования стандарта внешнего вида сотрудника службы приема и размещения.
 Влияние корпоративной культуры на построение взаимоотношений с потребителями гостиничных услуг.
 Качество гостиничных услуг как объект управления.
 Технология разработки должностных обязанностей сотрудников службы приема и размещения.
 Организация деятельности персонала в мини-отеле.
 Пакетное предложение как способ повышения продаж гостиничных услуг.
 Технология формирований правил безопасности для гостей коллективных средств размещения.
 Организация эффективной коммуникации в службе приема и размещения.
 Технология обслуживания групп гостей в коллективных средствах размещения.
 Управление мотивацией персонала в гостиничном предприятии.
 Сегментация рынка потребителей в управлении сезонностью спроса на гостиничном предприятии.
 Корпоративные стандарты и процедуры в управлении гостиничным предприятием.
 Разработка программы лояльности в современных условиях развития гостиничного рынка.
 Использование имиджа гостиничного предприятия в продвижении услуг на примере гостиницы.
 Управление спросом на гостиничные услуги на основе теории поколений.
 Международный опыт организации гостиничных услуг и возможность его применения на гостиничном рынке.
 Специфика стратегии продвижения и продаж гостиничного продукта.
 Совершенствование технологии бронирования номерного фонда и размещения гостей.
 Разработка практических рекомендаций и эффективной программы лояльности по привлечению гостей.
 Развитие культуры и качества обслуживания как фактор повышения эффективности продаж гостиничных услуг.

Повышение эффективности продвижения гостиницы и ее услуг в социальных сетях.

Разработка и реализация технологии стимулирования сбыта гостиничного продукта.

Мотивация менеджеров службы бронирования как фактор повышения эффективности продаж гостиничных услуг.

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организации и контроля текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпряхкина, В. М. Маслова. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 370 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15076-6. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/487121>
2. Аносова, Т. Г. Технологии комфорта : учебное пособие для СПО / Т. Г. Аносова, Ж. Танчев. – 2-е изд. – Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. – 71 с. – ISBN 978-5-4488-0407-6, 978-5-7996-2813-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87883>
3. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для среднего профессионального образования / Л. Г. Березовая. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 477 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-03693-0. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/477856>
4. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для среднего профессионального образования / В. С. Боголюбов. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 293 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10541-4. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475817>
5. Бугорский, В. П. Организация туристской индустрии. Правовые основы : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Бугорский. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 165 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02282-7. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471593>
6. Ветитнев, А. М. Информационно-коммуникационные технологии в туризме : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 340 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08219-7. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472315>
7. Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. – 3-е изд., перераб. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 283 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13858-0. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469748>
8. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. – 4-е изд., перераб. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 383 с. – (Профессиональное образование). –

ISBN 978-5-534-03051-8. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469424>

9. География туризма. Центральная Европа : учебник для среднего профессионального образования / под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 517 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09981-2. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474504>

10. Грозова, О. С. Делопроизводство : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. С. Грозова. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 126 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08211-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472842>

11. Захарова, Н. А. Государственная политика и законодательство в сфере туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 182 с. – ISBN 978-5-4488-0443-4, 978-5-4497-0396-5. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93538>

12. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, надзор и контроль в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 137 с. – ISBN 978-5-4488-0475-5, 978-5-4497-0399-6. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93551>

13. Золотовский, В. А. Правовое регулирование туристской деятельности : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Золотовский, Н. Я. Золотовская. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 247 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9854-2. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472244>

14. Игнатьева, И. Ф. Организация туристской деятельности : учебник для вузов / И. Ф. Игнатьева. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 392 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-13873-3. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470587>

15. Илышева, Н. Н. Учет и финансовый менеджмент: концептуальные основы : учебное пособие для СПО / Н. Н. Илышева, С. И. Крылов, Е. Р. Синянская ; под редакцией Т. В. Зыряновой. – 2-е изд. – Саратов : Профобразование, 2021. – 162 с. – ISBN 978-5-4488-1121-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104917>

16. Каратаева, О. Г. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / О. Г. Каратаева, О. С. Гаврилова. – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 111 с. – ISBN 978-5-4486-0152-1. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/72807>

17. Корнеев, И. К. Документационное обеспечение управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. К. Корнеев, А. В. Пшенко, В. А. Машурцев. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 384 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05022-6. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472550>

18. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство : учебник и практикум для среднего профессионального образования /

И. Н. Кузнецов. – 3-е изд., перераб. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 462 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04604-5. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470020>

19. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. – Саратов : Профобразование, 2021. – 199 с. – ISBN 978-5-4488-1017-6. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/102330>

20. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. – 4-е изд., перераб. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 457 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13977-8. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472980>

21. Мошняга, Е. В. Английский язык для изучающих туризм (A2-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Мошняга. – 6-е изд., испр. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 267 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11164-4. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/456006> (дата обращения: 02.08.2021)

22. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 413 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13044-7. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/476139>

23. Рассохина, Т. В. Организация туристской индустрии: менеджмент туристских дестинаций : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Рассохина. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 210 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12302-9. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475949>

24. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. – Москва.

25. Издательство Юрайт, 2021. – 247 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09063-5. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474137>

26. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко ; под редакцией В. В. Собольникова. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 202 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06957-0. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474165>

27. Сущинская, М. Д. Культурный туризм : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. Д. Сущинская. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 157 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08314-9. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472073>

28. Сущинская, М. Д. Культурный туризм : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. Д. Сущинская. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 157 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08314-9. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472073>

29. Трибунская, С. А. Английский язык для изучающих туризм (B1-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Трибунская. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 218 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12054-7. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475368>

(дата обращения: 02.08.2021)

30. Христов, Т. Т. География туризма : учебник для среднего профессионального образования / Т. Т. Христов. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 273 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-14059-0. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/477247>
31. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 161 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10547-6. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475816>
32. Шубаева, В. Г. Маркетинговые технологии в туризме : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Г. Шубаева, И. О. Сердобольская. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 120 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10550-6. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475811>
33. Шувалова, Н. Н. Основы делопроизводства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Шувалова, А. Ю. Иванова ; под общей редакцией Н. Н. Шуваловой. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 428 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11014-2. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469548>
34. **3.2.2. Дополнительные источники** (при необходимости)
1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей».
1. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».
2. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Л. Н. Стребкова. – 2-е изд. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 132 с. – ISBN 978-5-7782-3346-1. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91720>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Умения взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры. Владеть культурой межличностного общения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Знать цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Знать ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате (POS терминалами) платежных карт Проводить оформление счета для оплаты. Предоставлять счет клиентам. Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций Владеть методикой хранения и поиска информации Владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных	

ОК03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Владеть основами организации деятельности служб предприятий туризма гостеприимства и основы организации, планировании контроля деятельности подчиненных. Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Осуществлять расчет с клиентом за предоставленные услуги	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействовать с коллегами при возникновении конфликтных ситуаций.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. Владеть способами логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оказывает первую помощь; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</u>	<u>Ошибка! Закладка не определена.</u>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	13
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	<u>15</u>
2.1. Трудоемкость освоения модуля	15
2.2. Структура профессионального модуля	16
2.3. Содержание профессионального модуля	17
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	23
... ..	<u>Ошибка! Закладка не определена.</u>
<u>3. Условия реализации профессионального модуля.....</u>	<u>Ошибка! Закладка не определена.</u>
3.1. Материально-техническое обеспечение	25
3.2. Учебно-методическое обеспечение	25
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	<u>28</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ 02 Предоставление услуг предприятия питания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности ««Туризм и гостеприимство»».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен³:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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	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	

³ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	оставленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	Содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	

	профессиональной деятельности		
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы трудового законодательства Российской Федерации; основы организации деятельности предприятий питания; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; использовать Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы;	Теории мотивации персонала и его психологические особенности; теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; технологии производства на предприятиях питания; требования охраны труда на рабочем месте; специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	

	контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте.		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	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	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями	Ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	

	предприятия питания; использовать Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте.		
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на	Владеть технологией делопроизводства (ведение	Законодательство Российской Федерации в Сфере туризма и	Производить координацию работы сотрудников

продукцию и услуги общественного питания	документации, хранение и извлечение информации) Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения	гостеприимства Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации, Планирования и контроля деятельности сотрудников Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии. Оказывать первую помощь Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг. Программное обеспечение деятельности туристских организаций. Этику делового общения. Основы делопроизводства	службы предприятия туризма и гостеприимства.
ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	□ Теории мотивации персонала и его психологические особенности; теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; технологии производства на предприятиях питания; требования охраны труда на рабочем месте; специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе	Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников. Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Программное обеспечение деятельности туристских организаций. Основы делопроизводства	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства

	производственной службы		
ПК2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)	Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Основы трудового законодательства Российской Федерации. Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии. Оказывать первую помощь Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные Услуги. Ассортимент и характеристики Предлагаемых туристских услуг. Программное обеспечение деятельности туристских организаций. Этику делового общения. Основы делопроизводства	Производить координацию Работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте. Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению	Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Основы трудового законодательства Российской Федерации. Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии. Оказывать первую помощь Цены на туристские продукты и	Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры

		отдельные туристские и дополнительные услуги. Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Программное обеспечение деятельности туристских организаций. Этику делового общения Основы делопроизводства	
--	--	---	--

1.3.2 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов); оценки функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов); планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов); планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; распределения обязанностей и определения степени ответственности сотрудников производственной службы; координации деятельности сотрудников производственной службы; контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания; управления конфликтными ситуациями в коллективе; реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности; организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.
Уметь	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 оставленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с

	помощью наставника) Определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; использовать Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте. Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; использовать Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте. понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые
--	---

	профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
Знать	Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; основы трудового законодательства Российской Федерации; основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; оказывать первую помощь; цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг; программное обеспечение деятельности туристских организаций; этику делового общения; основы делопроизводства.

1.4 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 2.1. Предоставление услуг предприятия питания	Знания: Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Умения: владеть культурой Межличностного общения Навыки: использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры	Раздел 1. МДК 02.01 Организация питания на предприятии питания	110	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателя Ассоциация «Байкальская Виза»
2	ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Знания: Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Умения: взаимодействовать с клиентами, посетителями Навыки: осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства	Раздел 2. МДК 02.02 Организация обслуживания на предприятии питания	45	
3	ПК 2.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Знания: Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Умения: владеть технологией Делопроизводства Навыки: производить координацию работы сотрудников службы	Раздел 2. МДК 02.02 Организация обслуживания на предприятии питания	48	

		предприятия туризма и гостеприимства			
4	ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Знания: Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Умения: владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Навыки: использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры	Раздел 3. МДК 02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	144	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателя Ассоциация «Байкальская Виза»
5	ПК2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания ПК2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Умения: владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов; владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; владеть культурой межличностного общения. Навыки: производить координацию работы сотрудников с службы предприятия туризма и гостеприимства; Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы	Промежуточная аттестация	36	

		предприятия туризма и гостеприимства; использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры.			
Всего					527

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.	491	
теоретические занятия	347	
практические занятия	48	130
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	108	108
производственная	36	36
Промежуточная аттестация по ПМ 02 в форме демонстрационного экзамена	36	-
Всего	527	247

2.2. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего, часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, академических часов					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ	Самостоятельная работа		
ПК 2.1. -ПК 2.4 ОК 01 – ОК 09	Раздел 1. МДК 02.01 Организация питания на предприятии питания	110	70	110	70	-	-	108	36
	Раздел 2. МДК 02.02 Организация обслуживания на предприятии питания	93	48	93	48	-	-	-	-
	Раздел 3. МДК 02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	180	84	144	84	-	-	-	-
	Учебная практика	108	108	-	-	-	-	108	-
	Производственная практика	36	36	-	-	-	-	-	36
	Промежуточная аттестация	36	-	36	-	-	-	-	-
	Всего:	527	491	347	202	-	-	108	36

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа	Объем, акад. часов, в том числе в форме практической подготовки, акад. часов	ПК, ОК,
1	2	3	
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания		110/70	
МДК 02.01 Организация питания на предприятии питания		110	
Тема 1.1. Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса. 35 ч	Содержание	35	ПК 2.1. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 09
	Теоритическое обучение	21	
	1 Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице.	3	
	Требования к услугам службы питания	3	
	3 Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. .	3	
	Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.	3	
	5 Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены	3	
	6 Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.	3	
	7 Деловое общение. Этика и этикет.	3	
	Практические занятия	12	
	1 Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	6	
	2 Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	6	
	1 КР № 1 Контрольная работа	2	
	1 Контрольная работа по теме раздела	2	
Тема 1.2.	Содержание	33	
	Теоретическое обучение	14	

Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания 44ч	1	Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания	2	ПК 2.1. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 09
	2	Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	2	
	4	Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	2	
	5	Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	2	
	6	Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.	2	
	7	Стили и методы подачи блюд и напитков.	2	
	8	Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	2	
	Практические занятия		28	
	1	Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.	4	
	2	Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	6	
	3	Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.	4	
	4	Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.	4	
	5	Овладение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами».	4	
	6	Составление нормативных и технических документов службы питания	6	
КР № 2 Контрольная работа		2		
	Контрольная работа по теме раздела	2		
Тема 1.3. Организация деятельности сотрудников службы, отделов питания на английском языке 31ч		Содержание	31	ПК 2.1. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 09
	Теоретическое обучение		1	
	1	Организация службы рум-сервис на английском языке	1	
	2	Ведение лексики. Практика делового общения и переписки. Формирование коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры.		
	3	Профессиональная этика работников.		
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	30	

	1	Организация питания гостей.	10	
	2	Введение лексики, закрепление в упражнениях	10	
	3	Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текстов.	10	
Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания				
МДК 02.02 Организация обслуживания на предприятии питания			93/48	
Тема 2.1. Управление персоналом на предприятии питания 49 ч	Содержание		49	ПК 2.1. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 09
	Теоретическое обучение		24	
	1.	Управление персоналом: задачи, принципы, методы, функции, сущность.	6	
	2.	Система управления персоналом. Цель.	6	
	3.	Виды управления персоналом.	6	
	4.	Классификация персонала как инструмент управления на предприятии питания.	6	
	Практические занятия		24	
	5.	Составление характеристики персонала предприятия питания	6	
	6.	Определение методов совершенствования управления персоналом.	6	
	7.	Выявление проблем в управлении персоналом.	6	
	8.	Определение оценки эффективности сотрудников предприятия питания.	6	
	КР № 3		1	
	1	Контрольная работа по темам раздела	1	
Тема 2.2. Организация деятельности сотрудников службы питания на английском языке 44 ч.	Содержание		44	ПК 2.1. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 09
	Теоретическое обучение		20	
	1.	Организация службы рум-сервис на английском языке	6	
	2.	Ведение лексики. Практика делового общения и переписки. Формирование коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры.	8	
	3.	Профессиональная этика работников.	6	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		24	
	4.	Организация питания гостей.	10	

	5.	Введение лексики, закрепление в упражнениях	10	
	6.	Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текстов.	4	
Раздел 3. Технология предоставления услуг питания				
МДК 02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания			144	
Тема 3.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания 59ч		Содержание	59	ПК 2.1. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 09
	Теоретическое обучение		9	
	1	Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.	1	
	2	Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	1	
	3	Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.	1	
	4	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.	1	
	5	Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.	1	
	6	Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.	1	
	7	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.	1	
	8	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.	1	
	9	Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.	1	
	Практические занятия		48	
	1	Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	6	
	2	Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.	6	
	3	Подготовка и организация обслуживания шведского стола.	6	
	4	Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.	6	
	5	Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	6	
	6	Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.	6	
	7	Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств	6	
	8	Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.	6	

		КР № 4 Контрольная работа	2	
	1	Контрольная работа по темам раздела	2	
Тема 3.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям 48 ч		Содержание	48	ПК 2.1. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 09
		Теоретическое обучение	30	
	1	Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	10	
	2	Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.	10	
	3	Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.	10	
		Практические занятия	16	
	1	Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания.	8	
	2	Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания	8	
		КР № 5 Контрольная работа	2	
	1	Контрольная работа по темам раздела	2	
Тема 3.3. Потребности и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания 37 ч		Содержание	37	ПК 2.1. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 09
		Теоретическое обучение	15	
	1	Понятие, сущность и особенности формирования спроса в общественном питании. Факторы, влияющие на его объем и структуру.	5	
	2	Классификация видов спроса в общественном питании и их характеристика	5	
	3	Информационное обеспечение изучения спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания	5	
		Практические занятия	20	
	1	Определение видов спроса на предприятии питания и составление их характеристики.	10	
	2	Определение факторов, влияющих на формирование спроса на предприятии питания	10	
		КР № 6: Контрольная работа	2	
	1	Контрольная работа по темам раздела	2	

Учебная практика Виды работ 1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей. 2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 3. Выполнение сервировки стола к обеду. 4. Выполнение сервировки стола к ужину. 5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. 6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. 7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара 9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service 10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. 11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. 12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей. 13. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. 14. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. 15. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. 16. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. 17. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. 18. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	108	ПК 2.1. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 09
Производственная практика (предусмотрена итоговая (концентрированная) практика). Виды работ 1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. 2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса и службы питания. 3. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. 4. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. 5. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.	36	ПК 2.1. - ПК 2.4 ОК 01 – ОК 09

6. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания		
Промежуточная аттестация	36	
Всего	527	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

- ☐ иностранного языка;
- ☐ информационных технологий в профессиональной деятельности;
- ☐ менеджмента и управления персоналом;
- ☐ основ маркетинга;
- ☐ правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
- ☐ экономики и бухгалтерского учета;
- ☐ организации деятельности сотрудников предприятия питания, оснащенных оборудованием:
- ☐ посадочные места по количеству обучающихся;
- ☐ рабочее место преподавателя;
- ☐ экран, проектор, магнитная доска;
- ☐ дидактические пособия;
- ☐ программное обеспечение; ☐
- ☐ видеофильмы по различным темам, техническими средствами:
- ☐ видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель);
- ☐ компьютеры по количеству посадочных мест;
- ☐ профессиональные компьютерные программы.

Лаборатория:

- ☐ учебный ресторан (бар), **оснащенная оборудованием:**
- ☐ Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья;
- ☐ Блендер;
- ☐ Кофемашина;
- ☐ Льдогенератор;
- ☐ Машина посудомоечная;
- ☐ Салат-бар;
- ☐ Шкаф винный;
- ☐ Миксер для молочных коктейлей.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.3 примерной рабочей программы по специальности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Нормативно-правовые источники:

1. Постановление Правительства РФ от 06.04.2004 N 154 (ред. от 28.04.2023) "Вопросы Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека"
2. Постановление Правительства РФ от 30.06.2004 N 322 (ред. от 16.02.2023) "Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека"
3. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 04.11.2022, с изм. от 30.05.2023) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
4. Закон РФ от 02.06.1993 N 5076-1 (ред. от 10.01.2002) "О внесении изменений и

дополнений в Закон РСФСР "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей", Закон Российской Федерации "Об охране окружающей природной среды"

5. Чижова К.Н., Шваркина Т.Н., Волкова Н.П., Чинчук А.М.. Справочник для работников лабораторий хлебопекарных предприятий. — М.: Пищевая промышленность, 1978. — 119

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебное пособие для НПО/ Н.Г. Бутейкис. -М.: ИРПО; М.: ПрофОбриздат, 2014.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Уч. пособие для УНПО/ Л.В. Мармузова. ИЦ Академия, 2014, 288 с.
3. Хромеев В. М. Оборудование хлебопекарного производства/ В.М. Хромеев. — М.: ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.
4. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства/ Т.Б. Цыганова. — М.: ИРПОИЦ «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

5. Бурашникова Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (учебное пособие)/ Ю.М. Бурашникова. — М.: ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.
6. Ершов П. С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. - С-П.: Гидрометеиздат, 2014.
7. Голонкин В.Н., Кочеров В.И. Микробиология – М; 2011 Академия
8. Елисеева С.И. Сырье и материалы хлебопекарного и кондитерского производства. — М. Легкая и пищевая промышленность, 2005. - 104 с.
9. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. — М.: Экономика, 1988
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. — М.: Академия 2005.
11. Мартинчик А.Н., Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария –М;2010 Академия
12. Мудрецова-Висс К. Н. Микробиология, санитария и гигиена. – Волгоград: Нижнее - Волжское, 2005
13. Немцова З.С., Волкова Н.П., Терехова Н.С. Основы хлебопечения. — М.: Агропромиздат, 1986. — 287с.
14. Рубина Микробиология, физиологии питания, санитария. — М.: Форум 2008
15. Лерина И.В., Педенко А.И. Лабораторные работы по микробиологии. — М.: Экономика, 1986. — 158 с.
16. Педенко А.И. и др. Гигиена и санитария общественного питания.– М.: Экономика 1979
17. Соломатина К.У. Гигиена и санитария предприятий общественного питания. — М.: Экономика 1969
18. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: ОИЦ «Академия», 2014. - 416 с.
19. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: ОИЦ «Академия», 2014. - 256с.

Дополнительные источники:

1. Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10 класса / Н.Д. Угринович. - 7-е изд. - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2011. - 212 с.: ил.
2. Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 11 класса / Н.Д. Угринович. - 5-е изд. - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2011.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Российское образование. Федеральный портал [Электронный ресурс]. – <http://www.edu.ru>
2. Лаборатория виртуальной учебной литературы [Электронный ресурс]. – <http://www.gaudeamus.omskcity.com>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии; - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-обоснование выбора применения методов и способов решения профессиональных задач в области бронирования; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Экспертное наблюдение и оценки на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной и практике
ОК 06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-обоснование выбора применения методов и способов решения профессиональных задач в области бронирования; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 07. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ОК 09. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
---	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих 16472 Пекарь»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

.....Ошибка! Закладка не определена.

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля..... 4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 13

2. Структура и содержание профессионального модуля..... 15

2.1. Трудоемкость освоения модуля 15

2.2. Структура профессионального модуля 16

2.3. Содержание профессионального модуля 17

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) 23

... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. Условия реализации профессионального модуляОшибка! Закладка не определена.

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 25

3.2. Учебно-методическое обеспечение 25

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля..... 28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	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 оставленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

ОК 02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	Определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
---	---	---	--

ОК 03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;	Содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации	
ОК 04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного исполнения профессиональных задач	Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Федеральное, региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	
ОК 05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оценивать качество сырья по органолептическим показателям; Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; Определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; Определять различными	Правила оформления документов и построения устных сообщений Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	

	методами готовность теста в процессе созревания;		
ОК 06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 07 Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- проявление ответственности за работу подчиненных. - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции	
ОК 08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье. Соблюдать правила ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании	Владеть навыками работы весоизмерительным , тестоприготовительным оборудованием. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции	Производить координацию Работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Организация и координация процессов хлебобулочного производства

ОК 09 Соблюдать действующее законодательство и обязательные. Требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции	Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства
ПК 3.1 Подготавливать и дозировать сырьё.	Владеть технологией приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента, аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/02.4 Формовка хлебобулочных изделий В/03.4 Выпечка хлебобулочных изделий
ПК 3.2. Приготавливать тесто различными	Пользоваться сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного	Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и	Хранения и подготовки хлебопекарного сырья для

способами согласно производственным рецептурам	производства Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям	праздничного хлеба Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения	приготовления различных видов теста; -приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; -обслуживания оборудования для приготовления теста;
ПК 3.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
ПК 3.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых	Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	Хранения и подготовки хлебопекарного сырья для приготовления различных видов теста; -приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;

	продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке		-обслуживания оборудования для приготовления теста;
--	---	--	---

1.2 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК3.1. Подготавливать и дозировать сырьё.	Знания: -правила хранения хлебопекарного сырья; -правила подготовки хлебопекарного сырья к пуску в производство Умения: - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; Навыки: -хранения и подготовки хлебопекарного сырья для приготовления различных видов теста;	Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	190	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателя Ассоциация «Байкальская Виза»
2	ПК 3.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Знания: - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; определять различными методами готовность теста в процессе созревания; Умения: - приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования Навыки: Обоснование выбора метода регулировки дозирующего оборудования в	Раздел 2. Использование ИКТ технологий в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	35	

		зависимости от рецептур			
3	ПК3.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	Знания: способы приготовления различных видов теста; - стандарты безопасности пищевых продуктов; - способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; Умения: владеть технологией подготовки хлебопекарного сырья к пуску в производство Навыки: Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста	Раздел 2. Использование ИКТ технологий в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	44	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателя Ассоциация «Байкальская Виза»
4	ПК 3.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста	Знания: Основы организации, планирования и контроля приготовления теста Умения: структуру и физические свойства различных видов теста; - сущность процессов созревания теста; - правила работы на тестоприготовительном оборудовании. Навыки: Методы	Учебная практика Производственная практика	11	

		регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; - методы определения готовности п/ф при замесе и брожении;			
5	ПК 3.1. Подготавливать и дозировать сырьё. ПК 3.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам ПК 3.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК 3.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	. -пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё; -оценивать качество сырья по органолептическим показателям; -оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; -определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; -определять различными методами готовность теста в процессе созревания; -демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании	Промежуточная аттестация	36	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателя Ассоциация «Байкальская Виза»
Всего					342

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.	234	266
теоретические занятия	48	
практические занятия	158	158
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	72	72
производственная	36	36
Промежуточная аттестация по ПМ 03 в форме демонстрационного экзамена	36	-
Всего	342	238

СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16473 Пекарь

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практ. Подгот.	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Обучение по МДК						Практики	
				Всего		В том числе				Учебная	Производственная
						Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Консультации	Промежут. аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 3.1 ПК 3.4	Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	190	123	190	123	-	-	-	-	-	-
ПК 3.2 ПК 3.3	Раздел 2. Использование ИКТ технологий в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	44	35	44	35	-	-	-	-	-	-
	Учебная практика	72						-	-	72	-
	Производственная практика	36						-	-	-	36
	Промежуточная аттестация							-	36		
	Всего:	342					0		36	72	36

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 03Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16473 Пекарь

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые компетенции
1	2		3	
МДК 03.01. Приготовление, оформмление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного Раздел I.			190	
Тема 1.1 Система ХАССП на ПОП 6 ч	Содержание		12	
	Теоретическое обучение		6	
	1.	Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях общественного питания.	2	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4
	2.	Требование к продукция общественного питания	2	
	3.	Блок-схема технологического процесса предприятия общественного питания	2	
	Практические занятия:		6	
	1	ПР № 1 Составить блок-схему технологического процесса ПОП.	6	
Тема 1.2 Сырьё хлебопекарного производства 8ч	Содержание		14	
	Теоретическое обучение		8	
	1.	Хранение и подготовка сырья к производству	2	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4
	2.	Виды сырья. Назначение и применение сырья при производстве хлебобулочных изделий.	2	
	3.	Правила организации склада	2	
	4.	Способы снижения потерь сырья при хранении и подготовки к производству производственное значение замены одного сырья другим	2	
	Практические занятия:		6	
	1.	ПРН№2 Рассчитать снижение потерь сырья при хранении и подготовки к производству производственное значение замены одного сырья другим	6	
Тема 1.3	Содержание		30	

Основное сырьё хлебопекарного производства Дрожжи Хлебопекарные Подготовка основного сырья к производству. Подготовка дрожжей к производству 12ч	Теоретическое обучение		12	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4
	1.	Мука хлебопекарная. Виды и сорта муки. Назначение и применение муки. Условия и сроки хранения муки. Оценка качества муки. Назначение и применение соли в хлебопечении. Влияние соли на качество готовой продукции.	4	
	2.	Виды дрожжей. Роль дрожжей в хлебопечении. Условия и сроки хранения дрожжей. Показатели качества различных видов дрожжей.	2	
	3.	Мука хлебопекарная. Порядок проведения подготовки муки к производству.	2	
	4.	Порядок проведения физико-химической и органолептической оценки качества муки. Подготовка соли к производству. Порядок составления соляных растворов	2	
	5.	Порядок проведения активации дрожжей. Органолептическая оценка качества дрожжей.	2	
	Практические занятия:		18	
	1.	ПР №3 Органолептическая оценка различных образцов муки	6	
	2.	ПР№4 Выполнение операций по подготовке муки к производству.	6	
	3.	ПР№ 5 Активация прессованных дрожжей.	6	
Тема 1.4 Дополнительное сырьё хлебопекарного производства Молоко и молочные продукты Виды жиров Подготовка к производству дополнительного сырья 16ч	Содержание		34	
	Теоретическое обучение		16	
	1.	Яйца, сахар, жиры, ароматообразующие вещества. Роль дополнительного сырья в приготовлении хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения дополнительного сырья. Органолептическая оценка качества сырья.	4	
	2.	Назначение, применение, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	4	
	3.	Назначение, применение, условия и сроки хранения жиров. Требования к качеству жиров.	4	
	4.	Порядок подготовки к производству молока и молочных продуктов, яиц, жиров, сахарного раствора. Порядок расчета концентрации сахарного раствора.	3	
	Практические занятия:		18	
	1.	ПР №6 Отбор основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства, органолептическая оценка качества сырья.	6	

	2.	ПР№7 Составление и заполнение таблицы органолептической оценки качества сырья.	6	
	3.	ПР№ 8Выполнение операций по подготовке дополнительного сырья к производству.	6	
	КР № 1. Контрольная работа по темам раздела		1	
	Контрольная работа по разделу: Хранение и подготовка сырья к производству.		1	
Тема 1.5 Приготовление пшеничного теста 18 ч	Содержание		48	
	Теоретическое обучение		18	
	1.	Замес и образование теста. Назначение замеса теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Понятие рецептуры. Правила взаимозаменяемости сырья. Технологический процесс замеса и образования теста. Понятие полуфабриката в хлебопечении.	2	
	2.	Режимы приготовления теста. Влияние технологических режимов на качество теста. Влияние рецептуры на подбор технологических режимов.	2	
	3.	Приготовление пшеничного теста безопасным способом. Порядок закладки сырья для пшеничного безопасного теста. Режимы замеса и приготовления пшеничного безопасного теста. Технологическое оборудование. Безопасные условия труда при приготовлении теста. Показатели качества безопасного теста. Возможные дефекты безопасного теста.	2	
	4.	Приготовление опары. Понятие опары. Технологическое значение опары. Виды опары. Методы определения готовности опары	2	
	5.	Приготовление теста на большой густой опаре. Технологические режимы приготовления теста на большой густой опаре. Стадии и способы приготовления теста. Органолептическая оценка качества теста.	2	
	6.	Приготовление теста на густой опаре. Технологические режимы приготовления теста на густой опаре для сдобных изделий. Понятие отсдобки. Виды оборудования для приготовления теста. Стадии и способы приготовления теста. Органолептическая оценка качества теста.	2	
	7.	Приготовление теста на жидкой опаре. Технологические режимы приготовления теста на жидкой опаре. Виды	2	

		оборудования для приготовления теста. Стадии и способы приготовления теста. Требования к качеству теста. Органолептическая оценка качества теста.		
	8.	Приготовление теста на специальных полуфабрикатах. Полуфабрикаты пониженной влажности, сухие композитные смеси, закваски. Приготовление теста на полуфабрикатах. Режимы приготовления теста, определение готовности теста по органолептическим показателям.	2	
	9.	Приготовление теста ускоренным способом. Технологические режимы приготовления теста ускоренным способом. Требования к качеству теста. Возможные дефекты, способы устранения дефектов при приготовлении теста ускоренным способом.	2	
		Практические занятия:	30	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4
	1.	ПР № 9 Расчет рецептур для хлебобулочных изделий. Перерасчет рецептуры для хлебобулочных изделий.	6	
	2.	ПР № 10 Выполнение правил взаимозаменяемости сырья.	6	
	3.	ПР № 11 Выполнение приемов приготовления теста периодическим способом для булочных изделий. Оценка качества теста по органолептическим показателям	6	
	4.	ПР № 12 Органолептическая оценка качества теста для булочных изделий. Выявление и устранение дефектов готового теста для булочных изделий	6	
	5.	ПР № 13 Выполнение приемов приготовления теста непрерывным способом для булочных изделий. Оценка качества теста по органолептическим показателям.	6	
Тема 1.6 Приготовление ржаного теста 7ч	Содержание		52	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4
	Теоретическое обучение		7	
	1.	Характеристика ржаного теста. Требования к качеству ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям. Способы приготовления ржаного теста. Микрофлора теста. Назначение, приготовление заварок и заквасок.	2	
	2	Приготовление ржаного теста на заквасках. Образование ржаного теста. Отличительные особенности ржаного теста. Техника и продолжительность замеса теста.	2	
	3.	Приготовление ржаного теста с применением заварок и заквасок. Методы определения готовности ржаного теста. Техника и продолжительность замеса теста на заварках и заквасках. Оборудование для приготовления ржаного теста. Безопасные условия труда	2	

		при приготовлении ржаного теста. Определение готовности ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям. Требования к качеству готового теста.		
		Практические занятия:	45	
	1.	ПР №14 Выполнение операций по приготовлению заварок. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	6	
	2.	ПР № 15 Выполнение операций по приготовлению заквасок. Выполнение операций приготовления ржаного теста на густых заквасках	6	
	3.	ПР №16 Составление и заполнение таблицы качественных показателей теста	6	
	4.	ПР № 17 Приготовление ржаного теста на жидких заквасках.	6	
	5.	ПР № 18 Расчет технологических потерь.	6	
	6.	ПР № 19 Выполнение операций приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Органолептическая оценка качества готового теста.	6	
	7.	ПР № 20 Обслуживание дозировочного оборудования	3	
	8.	ПР № 21 Разработка рецептур ржаного теста на заварках	3	
	9.	ПР № 22 Разработка рецептур ржаного теста на заквасках	3	
		КР № 2. Контрольная работа по темам раздела.		
		Контрольная работа по разделу: Приготовление теста различными способами	1	
Раздел 2. Цифровые технологии в рабочей профессии Пекарь. Цифровой модуль			44	
Тема1.1 Специальные формы обслуживания потребителей с использованием цифровой технологии	Содержание		11	
	Теоретическое обучение		3	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4
	1	Требования техники безопасности и санитарно-гигиенические нормы при работе с компьютером. Рациональная организация рабочего места.	1	
	2	Роль информации в современном обществе. Понятие информации. Свойства информации. Информационные процессы.	1	

(планшет, смартфон) в программе «БИТ:Аппетит» 3ч	3	Базовые понятия программы БИТ: АППЕТИТ. (онлайн заказ, заказ на день, смену, сервис электронных заявок, заказов,)	1	
	Практические занятия:		8	
	1	ПР № 1 Принятие заказа в программе «БИТ: Аппетит»	4	
	2	ПР № 2 Подготовка к практическим занятиям, оформление отчетов по выполненным работам. Основы работы в текстовом редакторе MS Word, схемы, таблицы. Создание текстовых документов.	4	
Тема1.2 Специальные формы работы с использованием цифровой технологии (планшет, смартфон) в программе «ПКО WAITER» 2ч	Содержание		14	
	Теоретическое обучение		2	
	1	Разработка новых хлебобулочных изделий, продуктов. Создание электронной книги рецептов.	1	
	2	Наличие электронного справочника рецептов хлебобулочных изделий (более 5000 блюд) в составе основной поставки программы;	1	
	Практические занятия:		12	
	1	ПР № 3 Создание таблиц базы данных с использованием конструктора и мастера таблиц, работа с данными с использованием запросов, создание отчетов	6	
	2	ПР № 4 Разработка рецептов хлебобулочных изделий	6	
Тема 1.3 Управление и учет товара и продаж. 4 ч	Содержание		19	
	Теоретическое обучение:		4	
	1	Компьютерные справочные правовые системы (СПС). Особенности российских СПС. Специализированные отраслевые справочные системы	1	
	2	Управление и учет товара и продаж. Выгрузка отчетов о работе заведения (день, сутки, неделя, месяц). в программе БИТ: АППЕТИТ и ПКО WAITER. Наличие всех унифицированных специализированных печатных форм для предприятий общепита. Номенклатура в учетной системе ПОП в программе БИТ: АППЕТИТ и ПКО WAITER.	2	
	Практические занятия:		15	

	1	ПР № 5 Составление отчетов о работе заведения (день, сутки, неделя, месяц). в программе БИТ: АППЕТИТ и ИКО WAITER	4	
	2	ПР № 6 Расчёт показателей ассортимента	5	
	3	ПР № 7 Учёт продажи товаров с использованием платёжных карт	4	
	КР № 1. Контрольная работа по темам раздела.		1	
	1.	Контрольная работа по разделу:	1	
	Всего			
	Учебная практика: 1. Выполнение работ по подготовке сырья к производству. Выполнение операций при приготовлении опары. 2. Выполнение приемов при замесе теста. Выполнение приемов при замесе теста для батонов. 3. Выполнение приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий и сдобных изделий. 4. Выполнение операций приготовления теста ускоренным способом с применением интенсивного замеса для хлебобулочных и сдобных изделий 5. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом на активированных дрожжах для булочных изделий. 6.Выполнение операций приготовления пшеничного теста без опарным традиционным способом, 7. Приготовления ржаного теста на закваске для основных сортов хлеба 8.Выполнение операций приготовления ржаного теста на густых заквасках в агрегатах непрерывного действия. 9. Приготовление бисквитного теста холодным способом, приготовление бисквитного теста с подогревом 10. Приготовление песочного теста. 11. Приготовление теста для медового полуфабриката. 12. Приготовление теста для кексов на дрожжах и химических разрыхлителях		72	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4
	Производственная практика: 1. Ознакомление с производством, инструктирование по технике безопасности		36	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4

	Обслуживание тестоприготовительного оборудования 2. Самостоятельное выполнение операций подготовки сырья к производству и выполнение операций просеивания муки. 3. Самостоятельное выполнение операций подготовки соляного раствора и выполнение операций замеса пшеничного теста без опарного способа. 4. Самостоятельное выполнение операций приготовления густой опары и выполнение операций приготовления жидкой опары. 5. Обслуживание тестоприготовительного оборудования. 6. Самостоятельное приготовление теста для кексов на дрожжах.		
	Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена	36	
ВСЕГО:		342	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- менеджмента и управления персоналом;
- основ маркетинга;
- правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
- экономики и бухгалтерского учета;

организации деятельности сотрудников предприятия питания

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

- мастерской - учебная пекарня;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебная мебель для обучающихся;
- рабочее место для преподавателя;
- учебная доска;
- видеофильмы;
- электронные файлы;
- учебники;
- учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс;
- инструкционные карты;
- технологические и калькуляционные карты;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- производственные шкафы;
- тестомесильная машина;
- пароконвектоматы;
- необходимый инвентарь и посуда;
- холодильное оборудование;
- электрошкафы.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова А.Т., Пучкова В.Ф. Современные технологии хлебопечения: учебно-практическое пособие, Издат.-торг. корпорация "Дашков и К". - Москва, 2013.

2. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник. Издательский центр «Академия» - 2014

3. Цыганова Т.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий» учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва: Академия, 2013.

4. Цыганова Т.Б. «Технология хлебопекарного производства». Учебник. Серия: Профессиональное образование. Издательство: ПрофОбрИздат, 2013 г.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
2. ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия.
3. ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства.
4. ГОСТ 16814-88 Хлебопекарное производство.
5. ГОСТ 5667 - 65 хлебопекарного производства.
6. 6. ГОСТ 32677-2014 хлебопекарного производства

7. Дрожжи хлебопекарные ГОСТ 171-81.
8. Казаков Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки. – М.:Агропромиздат, 2007г.
9. Немцова З.С. Основы хлебопечения. – М.: Агропромиздат, 2009г
10. Поландова Р.Д., Матвеева И. В., Пучкова Л. И. Технология хлеба: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 2008 г.
11. СанПиН 2.3.4.545-96.
12. СП 2.3.4.3258-15 от 11.02.2015

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебным и производственным практикам
ОК 02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебным и производственным практикам
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебному и производственному практикам

. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебным и производственным практикам
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебным и производственным практикам
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебным и производственным практикам
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- проявление ответственности за работу подчиненных.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебным и производственным практикам
Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	
ПК 3.1. Подготавливать и дозировать сырьё	— Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по подготовке и дозированию сырья с СанПиН 2.3.4.545-96; — Выбор режима для хранения и подготовки сырья булочного и кондитерского цехов с СанПиН 2.3.4.545-96; — Проведение органолептической оценки качества хлебобулочного и кондитерского сырья с СанПиН 2.3.6.1079-01; — Соблюдение правил подготовки сырья к пуску в производство СанПиН 2.3.4.545-96; — Соблюдение технологических режимов при активации дрожжей ГОСТ 171-81; — Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря СП 2.2.2.1327-03; — Обслуживание оборудования для подготовки сырья к пуску в производство СанПиН 2.3.4.545-96; — Организация рабочего места в соответствии с видами	

	производственной деятельности СанПиН 2.3.4.545-96; — Распределение времени на все этапы выполнения технологического процесса СанПиН 2.3.4.545-96.
ПК 3.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий СанПиН 2.3.4.545- 96; Выбор основного и дополнительного сырья в зависимости от видов изделий в соответствии со сборником рецептур ГОСТ Р 55972-2014; Расчет необходимого количества сырья в соответствии с рецептурой ГОСТ Р 55972-2014; Дозирование сырья для приготовления теста для хлебобулочных и кондитерских изделий ГОСТ 5667—65; Соблюдение рецептуры при приготовлении закваски, опары и теста ГОСТ 32677-2014; Оценка качества опары, закваски, теста при замесе для хлебобулочных изделий по органолептическим показателям ГОСТ 32677-2014; Определение готовности опары и теста при замесе по органолептическим показателям <u>ГОСТ 5667 - 65</u>; Соблюдение температурного режима при замесе и брожении теста ГОСТ Р 52697-2006; Распределение времени на все этапы выполнения технологического процесса СанПиН 2.3.4.545-96; Соблюдение технологического процесса в соответствии с рецептурой ГОСТ 32677-2014.
ПК 3.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	Оценка качества опары, закваски, теста для хлебобулочных и кондитерских изделий по органолептическим показателям <u>ГОСТ 5667-65</u>; Определение готовности опары и теста различными способами ГОСТ 5667 - 65; Определение различными методами готовность теста в процессе созревания для хлебобулочных изделий ГОСТ 5667 - 65; Распределение времени на все этапы выполнения технологического процесса СанПиН 2.3.4.545-96.
ПК 3.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря СанПиН 2.3.4.545-96; Соблюдение инструкций по обслуживанию оборудования для приготовления теста СанПиН 2.3.4.545-96.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.4

к ОП СПО по специальности
43.02.16 (100401) Туризм и гостеприимство

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих 16399 Официант»**

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

..... Ошибка! Закладка не определена.

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 13

2. Структура и содержание профессионального модуля 15

2.1. Трудоемкость освоения модуля 15

2.2. Структура профессионального модуля 16

2.3. Содержание профессионального модуля 17

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)23

3. Условия реализации профессионального модуля Ошибка! Закладка не определена.

3.1. Материально-техническое обеспечение25

3.2. Учебно-методическое обеспечение25

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16399 Официант»

Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16399 Официант»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Туризм и гостеприимство»

1.3. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен⁴:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	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 оставленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые Методы и способы выполнения Профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
---	---	---	--

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	Содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
--	---	--	--

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы трудового законодательства Российской Федерации; основы организации деятельности предприятий питания; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными	Теории мотивации персонала и его психологические особенности; теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; технологии производства на предприятиях питания; требования охраны труда на рабочем месте; специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; основы	

	подразделениями предприятия питания; использовать Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте.	финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять ресурсосбережением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	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	
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их	Ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные	

развития, заниматься самообразованием, Осознанно планировать повышение квалификации.	изменению; осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; использовать Информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте.	направления изменения климатических условий региона	
ОК 9. Соблюдать действующее законодательство и обязательные Требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

	деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
ПК4.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.	Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены, размещать заказ потребителя, комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок, сервировать столы с учетом вида массового мероприятия, контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед	Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку Предоставление информации об организации питания Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания	Встреча и приветствие гостей в организации питания Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах Размещение гостей за столом в зале организации питания

	подачей на стол		
ПК 4.2. Обслуживать потребителей организации общественного питания. Всех форм собственности, различных видов, типов .	Теории мотивации персонала и его психологические особенности; теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; технологии производства на предприятиях питания; требования охраны труда на рабочем месте; специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания,	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
ПК 4.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	Подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях, оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них, соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности	Организовывать рабочее место, соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса, подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях, оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них, соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности, выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены, размещать заказ потребителя, комбинировать	Обслуживания гостей и перед закрытием зала Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)

		различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок, сервировать столы с учетом вида массового мероприятия.	
ПК 4.4. Эксплуатировать инвентарь, торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними. Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос	Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол, подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами, порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей, выполнять предварительную сервировку стола, выполнять тематическую сервировку стола, подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки, обслуживать различные виды банкетов, работать с нормативной документацией, подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;	
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции	Материально-техническая база обслуживания, информационная база обслуживания, санитарные требования к торговым производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной	

		безопасности в организациях питания.	
ПК 4.6. Производить расчеты с потребителем, используя различные формы расчетов.	Производить расчеты с потребителем, используя различные формы расчетов.	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей Производить расчеты с потребителем, используя различные формы расчетов	Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей Техника продаж и презентации блюд и напитков

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 4.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.	Знания: Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Умения: владеть культурой Межличностного общения Навыки: Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры	Раздел 1. Специальная технология	50	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателей Ассоциация «Байкальская Виза», ООО «Гранд Байкал»
2	ПК 4.2. Обслуживать потребителей организации общественного питания. Всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Знания: Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Умения: взаимодействовать с клиентами, посетителями Навыки: осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства	Раздел 1. Специальная технология	50	
3	ПК 4.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Знания: Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Умения: владеть техникой обслуживания банкетных мероприятий Навыки: производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства	Раздел 1. Специальная технология	50	
4	ПК 4.4. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в	Знания: подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для	Раздел 1. Специальная технология	51	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной

	процессе обслуживания	обслуживания массовых мероприятий, Умения: эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания Навыки: производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства			программы в соответствии с запросом работодателей Ассоциация «Байкальская Виза», ООО «Гранд Байкал»
	ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Знания: нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, Навыки: виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания, производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства	Раздел 2. Цифровые технологии	30	
	ПК 4.6. Производить расчеты с потребителем, используя различные формы расчетов.	Знания: Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Умения: Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации Производить расчеты с потребителем, используя различные формы расчетов.	Раздел 2. Цифровые технологии	39	

5	ПК 4.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания. ПК 4.2. Обслуживать потребителей организации общественного питания. Всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 4.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия. ПК 4.4. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями. ПК4.6. Производить расчеты с потребителем, используя различные формы расчетов.	Знания: Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Умения: владеть культурой Межличностного общения Навыки: использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Знания: Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Умения: взаимодействовать с клиентами, посетителями Навыки: осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Знания: Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Умения: владеть техникой обслуживания банкетных мероприятий Навыки: производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Знания: подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий, Умения: эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Промежуточная аттестация	36	
---	--	--	--------------------------	----	--

		Навыки: производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Знания: нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, Навыки: виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания, производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Знания: Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Умения: Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации Производить расчеты с потребителем, используя различные формы расчетов.			
Всего					414

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.	144	
теоретические занятия	204	
практические занятия	215	215
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	72	72
производственная	36	36
Промежуточная аттестация по ПМ 02 в форме демонстрационного экзамена	36	-
Всего	527	247

СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16399

2.1. Структура профессионального модуля

Коды професси ональных общих компетен ций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практ. Подгот.	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Обучение по МДК						Практики	
				Всего		В том числе			Промежут. аттестация		
						Лаборато рных. и практиче ских. занятий	Курсовы х работ (проекто в)	Самостоят ельная работа		Консультаци и	Учебная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 4. 1 ПК 4.4	Раздел 1. Специальная технология	201	160	41	160	-	0	-	-	-	
ПК 4. 2 ПК 4. 4	Раздел 2. Цифровые технологии	69	55	14	55	-	0	-	-	-	-
	Учебная практика	72						-	-	72	-
	Производственная практика	36						-	-	-	36
	Промежуточная аттестация	36						-	36		
	Всего:	414	215	91	215		0	-	36	72	36

Содержание обучения по профессиональному модулю

(ПМ) 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16399 Официант

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые компетенции
1	2		3	
МДК 04.01. Специальная технология			201	
Тема 1.1 Основные сведения о предприятиях общественного питания. 10ч	Содержание			
	Теоретическое обучение		22	
	1.	Цели и задачи обслуживания. Методы и формы обслуживания	1	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4
	2.	Прогрессивные технологии обслуживания	2	
	3.	Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре.	2	
	4.	Рестораны классов: люкс, высший, первый	2	
	5.	Структура обслуживающего персонала. Персонал ресторана и его функциональные обязанности: метрдотель, официант, бармен, сомелье, бригадир официантов, хостес, повара и др	2	
	6.	Нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.	1	
	Практические занятия:		12	
		ПР № 1 Знакомство с предприятием общественного питания (экскурсия).	6	
		ПР № 2 Знакомство с предприятием общественного питания (экскурсия).	6	
Тема 1.2 Материально-техническая база обслуживания. 5 ч	Содержание		13	
	Теоретическое обучение		5	
	1.	Оборудование зала, ресторана, кафе.	1	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4
	2.	Виды и назначение столовой посуды ее разновидности, внешний вид, особенности применения.	1	
	3.	Виды и назначение приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов.	1	

	4.	Составление таблиц-схем «Классификация столовой посуды»	2	
	Практические занятия:		8	
	1.	ПРН 3 Работа с нормативными документами по стандартам в общественном питании	4	
	2.	ПР №4 Составление таблиц квалификационных характеристик официантов.	4	
Тема 1.3 Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания. 12ч	Содержание		18	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4
	Теоретическое обучение		12	
	1.	Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики официанта.	2	
	2.	Требования техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	4	
	3.	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.	2	
	4.	Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала.	2	
	5.	Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.	2	
	Практические занятия:		6	
	1.	ПР №5 Работа с инструктивными материалами по правилам и нормам охраны труда	4	
	2.	ПР №6 Правила поведения персонала в случае пожарной опасности.	2	
Тема 1.4 Подготовка к обслуживанию. 12 ч	Содержание		50	
	Теоретическое обучение		12	
	1.	Методы организации труда официантов, графики работы.	1	
	2.	Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе.	2	
	3.	Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания	1	
	4.	Порядок и правила приема заказа.	1	
	5.	Накрытие столов скатертями.	2	
	6.	Приемы складывания салфеток.	2	
	7.	Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд	1	

	8.	Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами	2	
	Практические занятия:		38	
	1.	ПР № 7 Порядок получения столовой посуды, столового белья	2	
	2.	ПР № 8 Идентификация столовой посуды. Порядок получения столовой посуды, столового белья	4	
	3.	ПР № 9 Составление акта на бой, лом посуды	2	
	4.	ПР № 10 Овладение простыми приемами складывания салфеток	2	
	5.	ПР № 11 Складывание салфеток сложными способами.	2	
	6.	ПР № 12 Складывание салфеток сложными способами и кольцами и букетами цветов	2	
	7.	ПР № 13 Расстановка столов. Подготовка столовой посуды, приборов для сервировки и подачи блюд. Виды столового белья.	4	
	8.	ПР № 14 Барное оборудование, инвентарь. Барное стекло и его назначение. Порядок выдачи и приема посуды, приборов, столового белья	4	
	9.	ПР № 15 Основные навыки официанта: поднос, приборы в конверте, раскладка (ложка+вилка), виды складывания салфеток.	4	
	10.	ПР № 16 Виды и приемы сервировки стола в зависимости от типа обслуживания. Сервировка столов (индивидуальная, предварительная, исполнительная сервировка).	4	
	11.	ПР № 17 Техника полировки тарелок, стекла, столовых приборов	2	
	12.	ПР № 18 Техника подготовки фарфоровой посуды к сервировке	2	
	13.	ПР № 19 Техника подготовки стеклянной посуды к сервировке	2	
	14.	ПР № 20 Техника подготовки столовых приборов к сервировке	2	
Тема 1.5 Основы составления меню. Порядок оформления счетов 10 ч.	Содержание		34	
	Теоретическое обучение		10	
	1.	Меню как визитная карточка предприятия общественного питания.	1	
	2.	Принципы составления меню (совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, последовательность расположения блюд меню).	1	
	3.	Виды меню (со свободным выбором блюд, заказных блюд, дневного рациона, комплексных обедов и пр., в международной практике)	1	
	4.	Правила работы с подносом. Способы подачи закусок и блюд.	1	

	5.	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов.	1	
	6.	Правила и техника уборки использованной посуды	2	
	7.	Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания. <u>Формы расчетов с потребителями организаций питания</u>	2	
	8.	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов	1	
		Практические занятия:	24	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4
	1.	П Р № 2 1 Составление и оформление меню со свободным выбором блюд. Составление и оформление меню дневного рациона Составление и оформление меню комплексных обедов	4	
	2.	ПР № 22 Овладение техникой подачи блюд и напитков русским методом. Составить отчет о выполненной работе.	4	
	3.	ПР № 23 Овладение техникой подачи блюд и напитков английским методом. Составить отчет о выполненной работе. Составить отчет о выполненной работе.	4	
	4.	ПР № 24 Подготовка вина к подаче. Декантация вина. Винные бокалы, декантеры, винные аксессуары. Особенности подачи игристых вин, крепких напитков и ликеров.	4	
	5.	ПР № 25 Процедура и правила расчета с гостем, наличные и безналичные формы расчёта. Характеристика современных форм расчета с потребителями с помощью компьютерного POS терминала. Оформление бланков счетов и подача счета посетителям.	4	
	6.	ПР № 26 Оформление бланков счетов и подача счета посетителям.	4	
Тема 1.6 Сервировка и украшение столов. 7 ч	Содержание		23	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4
	Теоретическое обучение		7	
	1.	История сервировки столов. Технологии сервировки столов	1	
	2	Формы столов. Тематическое оформление столов Правила размещения гостей за столом.	1	
	3.	Сервировка столов салфетками в соответствии с тематикой застолья.	2	
	4.	Оформление столов цветами (живыми, искусственными, сухими).	1	
	5.	Подбор скатертей для столов. Подбор колец для столов. Подбор свечей для оформления сервировки.	1	

	6.	Оформление именных карт и карт меню.	1	
		Практические занятия:	16	
	1.	ПР № 27 Прием заявки на банкет. Порядок получения столовой посуды, столового белья	2	
	2.	ПР № 28 Оформление заказ-счета на обслуживание.	2	
	3.	ПР № 29 Проработка всех видов сервировки: с кольцами	2	
	4.	ПР № 30 Проработка всех видов сервировки: со свечами, с цветами и т.д.	4	
	5.	ПР № 31 Создание простых и тематических сетов.	4	
	6.	ПР № 32 Правила подготовки фарфоровой посуды к сервировке Правила подготовки стеклянной посуды к сервировке Правила подготовки столовых приборов к сервировке Правила подготовки столового белья	2	
Тема 1.7 Специальные формы обслуживания потребителей. 5 ч.	Содержание		41	
	Теоретическое обучение		5	
	1.	Обслуживание в номерах гостиницы.	1	
	2.	Обслуживание участников съездов, совещаний, конференций	1	
	3.	Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий. Обслуживание встречи Нового года	1	
	4.	Подготовка к обслуживанию (предварительная сервировка столов) Ассортимент продукции шведского стола Организация обслуживания по типу шведского стола	1	
	Практические занятия:		36	
	1.	ПР № 33 Прием заявки на банкет, съездов, совещаний, конференций, свадебных и праздничных мероприятий. Выполнение нарезки сыра и оформление сырной тарелки	6	
	2.	ПР № 34 Оформление заказ-счета на обслуживание банкетов, съездов, совещаний, конференций, свадебных и праздничных мероприятий. Выполнение техники подачи блюд европейским методом	6	
	3.	ПР № 35 Определение видов и назначения посуды, приборов и столового белья. Подобрать необходимый ассортимент посуды и столовых приборов в соответствии с меню, предложенным преподавателем. Оформление заявки на посуду по нормам оснащения. Составить отчет о выполненной работе	6	

	4.	ПР № 36 Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина. Сервировка банкетного стола. Порядок получения и сдачи посуды, приборов во время работы. Составить отчет о выполненной работе	6	
	5.	ПР № 37 Сервировка стола для свадебных и праздничных мероприятий. Порядок получения и сдачи посуды, приборов во время работы. Составить отчет о выполненной работе	6	
	6.	ПР № 38 Сервировка стола для съездов, совещаний, конференций. Порядок получения и сдачи посуды, приборов во время работы. Составить отчет о выполненной работе	3	
		ПР № 39 Выполнение тематической сервировки столов (Новый год, Рождество)	3	
	1.	Контрольная работа №1	1	
Раздел 2. Цифровые технологии в рабочей профессии Официант. Цифровой модуль			69	
Тема 1.1 Специальные формы обслуживания потребителей с использованием цифровой технологии (планшет, смартфон) в программе «БИТ:Аппетит. Официант» 4ч	Содержание			
	Теоретическое обучение		12	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4
	1	Базовые понятия программы БИТ: АППЕТИТ. (онлайн меню, план –меню на день, сервис электронных заявок, заказов, чаевых)	1	
	2	Автоматизация работы с заказами и столами. Проведение быстрых продаж на кассе, в баре и т.д. в программе «БИТ:Аппетит.Официант»	1	
	3	Планирование и контроль столов при обслуживании гостей (клиентов). Принятие заказа до полного расчета в программе «БИТ:Аппетит.Официант»	2	
	Практические занятия:		8	
	1	ПР № 1 Принятие заказа в программе «БИТ:Аппетит.Официант»	4	
	2	ПР № 2 Полный расчет заказа в программе «БИТ:Аппетит.Официант»	4	
Тема 1.2 Специальные формы обслуживания потребителей с использованием	Теоретическое обучение		12	
	1	Базовые понятия программы ИКО WAITER (онлайн меню, план –меню на день, сервис электронных заявок, заказов, чаевых)	1	
	2	Автоматизации бизнеса на базе линейки «ИКО WAITER». Автоматизация работы с заказами и столами. Проведение быстрых продаж на кассе, в баре и т.д. в программе «ИКО WAITER»	2	

цифровой технологии (планшет, смартфон) в программе «ИКО WAITER» 4ч	3	Планирование и контроль столов при обслуживании гостей (клиентов). Принятие заказа до полного расчета в программе «ИКО WAITER»	1	
	Практические занятия:		8	
	1	ПР № 3 Принятие заказа до полного расчета в программе «ИКО WAITER»	4	
	2	ПР № 4 Проведение быстрых продаж на кассе в программе «ИКО WAITER»	4	
Тема 1.3 Функционал электронных программ по работе с заказами. 7ч	Теоретическое обучение:		23	
	1	Резервирование стола, зала, в программах «БИТ: АППЕТИТ и ИКО WAITER»	1	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4
	2	Задачи по автоматизации зоны обслуживания гостей: работа со столиками, продажи с бара, дисконтная система, автоматическое уведомление о готовности заказа и приоритетности, подачи блюд и многое другое.	1	
	3	Составление и плана-меню на день (печатная форма ОП-2). Планирование продаж в программе БИТ: АППЕТИТ и ИКО WAITER.	1	
	4	Наличие электронного справочника рецептов (более 5000 блюд) в составе основной поставки программы;	2	
	5	Формирование меню (блюд, закусок, напитков) .Чек- лист «Стоп-блюдо, реализация блюдо.).	2	
	Практические занятия:		16	
	1	ПР № 5 Резервирование стола, зала, в программе «БИТ: АППЕТИТ»	4	
	2	ПР № 6 Резервирование стола, зала, в программе «ИКО WAITER»	4	
	3	ПР № 7 Составление и плана-меню на день (печатная форма ОП-2).	4	
	4	ПР № 8 Ошибки при обслуживании гостей (клиентов).	4	
Тема 1.4 Управление и учет товара и продаж.	Теоретическое обучение:		22	
	1	Управление и учет товара и продаж. Оперативное отражение выпуска блюдо, перемещение готовой продукции на другой склад, списание и реализация в программе БИТ :АППЕТИТ и ИКО WAITER.	2	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4

64	2	Автоматический расчет калорийности блюд, химико-энергетических характеристик (ХЭХ) блюд и товаров;	1	
	3	Управление и учет товара и продаж. Выгрузка отчетов о работе заведения (день, сутки, неделя, месяц). в программе БИТ: АППЕТИТ и ИКО WAITER. Наличие всех унифицированных специализированных печатных форм для предприятий общепита. Номенклатура в учетной системе ПОП в программе БИТ: АППЕТИТ и ИКО WAITER.	2	
	Практические занятия:		16	
	1	ПР №9 Перемещение готовой продукции, по залам ПОП. Списание и реализация в программе БИТ: АППЕТИТ и ИКО WAITER.	4	
	2	ПР № 10 Автоматический расчет калорийности блюд.	4	
	3	ПР № 11 Учет товара и продаж. Выгрузка отчетов о работе заведения (день, сутки, неделя, месяц). в программе БИТ: АППЕТИТ и ИКО WAITER	4	
	4	ПР № 12 Составление номенклатура в учетной системе ПОП в программе БИТ: АППЕТИТ и ИКО WAITER	4	
	Контрольная работа.		1	
	1	Контрольная работа по темам раздела.	1	
	Учебная практика: 1. Ознакомление с планом учебной практики. Осваиваемые профессиональные компетенции. Ознакомление с инструкцией по технике безопасности в учебной лаборатории. 3. Отработка приемов полирования столовой и стеклянной посуды, приборов. Отработка приемов работы официанта с ручником. 4. Основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания. Выполнение всех видов сервировки. Выполнение тематических оформлений столов. 5. Техника приёма заказа при групповом обслуживании. 6. Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия 7. Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции. Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства. 8. Организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.		72	ОК 1-9 ПК 4.1

	9. Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. 10. Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях. 11. Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. 12. Уборка использованной посуды со стола на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.		
	Производственная практика: 1. Ознакомление с планом практики. Изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья. 2. Отработка приемов работы со столовым бельем. Отработка приемов работы с подносом. Отработка приемов подготовки зала к обслуживанию. Отработка приемов предварительной сервировки столов. Отработка приемов подачи блюд. 3. Отработка приемов уборки и замены использованной посуды. 4. Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню. 5. Принятие и оформление платежей оформления отчетно-финансовых документов в ресторане предприятия. 6. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в ресторане предприятия.	36	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4
	Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена	27	
ВСЕГО:		414	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты:

- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- менеджмента и управления персоналом;
- основ маркетинга;
- правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
- экономики и бухгалтерского учета;
- организации деятельности сотрудников предприятия питания,
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- экран, проектор, магнитная доска;
- дидактические пособия; инструкционные карты;
- технологические и калькуляционные карты;
- инструкционные карты;
- видеофильмы по различным темам,

технические средства:

- видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель);
- компьютеры по количеству посадочных мест, профессиональные компьютерные программы.

Лаборатория:

1. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- столовый стол.
- стул.
- мойка.
- банкетные столы (круглые, прямоугольные, квадратные).
- банкетные стулья.

2. Кухонное оборудование:

- посуда (столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз);
- стекло (стакан, фужер, рюмка, графин, бокал для напитков, мартинка, хайбол);
- приборы (нож поварской, столовые приборы в ассортименте, нож, ложка барменская);
- текстиль для сервировки (принадлежность для сервировки стола, скатерть текстильная, салфетка текстильная, рушник);
- поднос;
- штопор;
- миксер;
- кофеварка
- кофемашина
- кофемолка;
- блендер;
- шкаф холодильный;
- ледогегератор;

- щипцы в ассортименте;
- доска разделочная;
- наборы для специй;
- соковыжималка для цитрусовых;
- кольца для салфеток;
- набор кондитерский

3. Расходные материалы:

- перчатки;
- салфетки;
- шпажки коктейльные для украшения;
- ветошь нетканая;
- полотенца бумажные;
- пищевая пленка;
- трубочки коктейльные

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Барановский, В. А. Официант-бармен. [Текст]/: учеб. пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2012. – 352 с. – (Серия «Учебники XXI века»).
2. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. [Текст] Учебное пособие. /В.И. Богушева – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006. - 352
3. Кучер, Л. С. Бармен. Базовый уровень[Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 630 с.
4. Кучер, Л. С. Бармен. Повышенный уровень Л.С. Кучер, Л.Н. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 794 с.
5. Кучер, Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова и др. – М.: РКонсультант, 2009. - С. 78-173.
6. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова Учебник. – М.: Издательский дом «Деловая культура», 2006. - 544 с.
7. Оробейко, Е.С., Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: Учебное пособие. / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер – М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2010. – 320 с.:ил. – (ПРОФИль).
8. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. [Текст]/ Л.А. Радченко - Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006. - 384 с.
9. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/ В.В. Усов Учебник. Изд. 2-ое. М.: «Академия», 2006. - 416 с.

Дополнительные источники

1. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Текст]: ГОСТ Р 31985-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.
2. «Услуги общественного питания. Общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 31984-2012– Введ.01.01. 2015.-М.: Госстандарт России:ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.
3. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Текст]:

ГОСТ Р 30524-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.

4. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 30389-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.

5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 473-ст.

6. Закон РФ «О защите прав потребителей».

7. СанПиН 2. 2. 4. 548-96 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы».

8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

9. Азбука ресторатора. М.: Современные ресторанные технологии, Изд-во Жигулевского, 2003.

10. Ридель, Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания [Текст]: Х. Ридель. - М.: Феникс, 2015. - 351 с.

11. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 –. – Режим доступа: [http:// www.rsl.ru](http://www.rsl.ru), свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

2. Книгосайт [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://knigosite.org>/свободный.

Электронная библиотека bookz.ru [Электронный ресурс] Режим доступа: http://bookz.ru/authors/ol_ga-6amkut_/professi_197.html/свободный

3.2.3. Основные электронные издания

Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>;

Образовательная платформа Профобразование <https://profspo.ru/>.

3.2.4. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания.

5. СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии; - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-обоснование выбора применения методов и способов решения профессиональных задач в области бронирования; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-обоснование выбора применения методов и способов решения профессиональных задач в области бронирования; -демонстрация эффективности и	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по

	качества выполнения профессиональных задач;	учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно Определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, Осознанно планировать повышение квалификации	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 9. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия
питания»)

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производственная)	Тип (этап) практики (при наличии)	Семестр	Объем в часах
УП. 01	ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимст ва	Учебная практика	ознакомительная	4	72
УП. 02	ПМ н 02 Предоставле ние услуг предприятия питания	Учебная практика	ознакомительная	6	108
УП. 03	ПМ 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь	Учебная практика	ознакомительная	2	72
УП. 04	ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Учебная практика	ознакомительная	3	72

	16399 Официант				
		Всего УП	X	X	324
ПП. 01	ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимст ва	Производственная практика	ознакомительная		36
ПП. 02	ПМ н 02 Предоставле ние услуг предприятия питания	Производственная практика	ознакомительная		36
ПП.03	ПМ 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь	Производственная практика	ознакомительная		36
ПП.04	ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16399 Официант	Производственная практика	ознакомительная		36
		Всего ПП	X	X	144
		Итого практики	X	X	

2026г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия
питания»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

УП.02 ПМ 02 Предоставление услуг предприятий питания

УП.03 ПМ 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь

УП.04 ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16399 Официант

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	128
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	109
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П ..	
1.4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	117
1.5. Трудоемкость освоения учебной практики	117
1.6. Структура учебной практики.....	117
1.7. Содержание учебной практики	126
2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	134
2.2. Материально-техническое обеспечение учебной практики	134
2.3. Учебно-методическое обеспечение	134
2.4. Общие требования к организации учебной практики	135
2.5. Кадровое обеспечение процесса учебной практики	153
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	154

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01 Организация и контроль текущей деятельности предприятий туризма и гостеприимства	ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	МДК.01.01. Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства МДК.01.02. Изучение основ делопроизводства МДК.01.03. Соблюдение норм этики делового общения МДК.01.04. Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства
УП 02 Предоставление услуг предприятия питания	ПМ. н 02. Предоставление услуг предприятия питания	МДК.02.01. Организация питания на предприятии питания МДК.02.02. Организация обслуживания на предприятии питания МДК.02.03. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания
УП 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочим, должностям служащим 16472 Пекарь	ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочим, должностям служащим 16472 Пекарь	МДК 03.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента МДК.03.02 ц. Использование ИКТ технологий в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
УП 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочим, должностям служащим 16399 Официант	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочим, должностям служащим 16399 Официант	МДК.04.01. Специальная технология МДК.04.02 ц. Цифровые технологии в профессии Официант

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимств
ПК 1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
ПК 2.1	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.
ПК 2.2	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами
ПК 2.4	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания
ПК 3.1	Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара
ПК 3.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 3.3	Выполнять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

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.

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

Приготовление блюд и изделий:

Подготовка сырья и полуфабрикатов (замешивание, взбивание, раскатывание теста, разделка, формовка, выпечка).

Приготовление различных видов изделий из теста, шоколада, сахара, кремов, начинок.

Приготовление холодных и горячих блюд, закусок, напитков.

Применение различных техник приготовления, включая современные и традиционные методы.

Оформление блюд и изделий:

Художественное оформление блюд и кондитерских изделий, включая использование кремов, помадок, шоколада и других украшений.

Декорирование в соответствии с требованиями ресторанного этикета и современных тенденций.

Подготовка к реализации:

Расчет порций, комплектация заказов.

Эстетичная упаковка готовых изделий для продажи на вынос.

Соблюдение правил хранения и маркировки с учетом требований безопасности.

Организация рабочего места и контроль качества:

Подготовка и уборка рабочего места, безопасное использование оборудования и инвентаря.

Оценка качества сырья и полуфабрикатов.

Контроль соблюдения санитарных норм и правил.

Разработка и адаптация рецептов:

Разработка новых рецептов и адаптация существующих в соответствии с изменением спроса и предпочтениями потребителей.

Учет особенностей различных видов обслуживания и потребностей разных категорий потребителей.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства. Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства. Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства. Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры.
Предоставление услуг предприятия питания	Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте. Прием и оформление заказа на бронирование столика. Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку. Предоставление информации об организации питания. Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания. Оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания Планирования текущей деятельности предприятия питания. Формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Координации и контроля деятельности предприятия питания Планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале Проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы Распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы Координации деятельности сотрудников производственной службы Контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы Взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания Управления конфликтными ситуациями в коллективе Реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности. Встреча и приветствие гостей в организации питания Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах Размещение гостей за столом в зале организации питания Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала

	Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность) Подача блюд и напитков гостям организации питания Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей Приготовление заготовок для напитков Приготовление свежавыжатых соков Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания Досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания Подача блюд и напитков гостям организации питания Замена использованной посуды, приборов и столового белья Оформление витрины и барной стойки Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков Приготовление и подача чая, кофе Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли. Готовить и подавать свежавыжатые соки Готовить, оформлять и подавать чай, кофе Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей Разрешать конфликтные ситуации Использовать электронное меню, интерактивный бар Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции Эксплуатировать оборудование бара Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции
--	---

	Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов Порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах. Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей Формировать кассовые отчеты в специализированных программах Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Подавать гостям меню организации питания. Составление документации, отчетов посредством специализированных программ Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях
--	---

	Сервировка столов с учетом вида мероприятия Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
Выполнение вида деятельности по профессии рабочего «Повар»	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий. Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
Выполнение вида деятельности по профессии «Кондитер»	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции Контроль выполнения помощником кондитера заданий по

	подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям
--	---

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

Код 1111	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов УП	Обоснование увеличения объема практики
УП.04	ПК.04.1	Обслуживание массовых мероприятий. Проведение расчетов с потребителями. Оформление счета за сделанный заказ, получение оплаты от потребителей, проведение кассовых операций, составление текущей отчетности по выполненным заказам. iee.unn.ru	Тема 1. Ознакомление с планом учебной практики. Осваиваемые профессиональные компетенции. Ознакомление с инструкцией по технике безопасности в учебной лаборатории.	6	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателя Ассоциация «Байкальская Виза», ООО «Гранд Байкал»
	ПК.04.2	Приемы полирования столовой и стеклянной посуды, приборов. Отработка	Тема 2. Отработка приемов полирования столовой и	6	

		приемов работы официанта с ручником.	стеклянной посуды, приборов. Отработка приемов работы официанта с ручником.		
	ПК.04.3	Подготовка зала и инвентаря для обслуживания, сервировка стола с учётом вида массового мероприятия, подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приёмах и других мероприятиях. iee.unn.ru	Тема 3. Основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания. Выполнение всех видов сервировки. Выполнение тематических оформлений столов.	6	
	ПК.04.4	Техника приёма заказа при групповом обслуживании	Тема 4. Техника приёма заказа при групповом обслуживании.	6	
	ПК.04.5	Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия	Тема 5. Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия	6	
	ПК.04.6	Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции	Тема 6. Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.	6	
	ПК.04.7	Отработка приемов и последовательности получения блюд с	Тема 7. Отработка приемов и	6	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателя Ассоциация «Байкальская Виза», ООО «Гранд Байкал»

		раздаточной производства.	последова- тельности получения блюдов с раздаточной производств а.		
	ПК.04.8	Организация подачи блюдов и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.	Тема 8. Организац ия подачи блюдов и напитков при коллективн ых заказах; соблюдени е последоват ельности подачи блюдов.	6	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателя Ассоциация «Байкальская Виза», ООО «Гранд Байкал»
	ПК.04.9	Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	Тема 9. Подача аперитива и закусок на торжествен ных, официальн ых приемах и других массовых мероприят иях. Подача блюдов на торжествен ных, официальн ых приемах и других массовых мероприят иях	6	
	ПК.04.10	Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными	Тема 10. Подача напитков на торжествен	6	

		ингредиентами для создания напитков и закусок, приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу. garant.ru Контроль и оценка результатов процессов обслуживания гостей.	ных, официальных приемах и мероприятиях.		
	ПК.04.11	Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятия.	Тема 11. Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятия.	6	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателя Ассоциация «Байкальская Виза», ООО «Гранд Байкал»
	ПК.04.12	Уборка использованной посуды со стола на торжественных, официальных приемах и других массовых	Тема 12. Уборка использованной посуды со стола на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.	6	

Объем учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -72 ак.ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	72	рассредоточено	2/4	зачет
УП. 02	108	рассредоточено	3/6	зачет
УП. 03	72	рассредоточено	1/2	зачет
УП. 04	72	рассредоточено	2/1	зачет
Всего УП	4	X	X	X

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионально	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства				72
ПК 1.1	Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства	1. Организация рабочего места; изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения; 2. Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ; 3. Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб; 4. Разработка плана целей деятельности служб	Тема 1.1 Организация рабочего места	4
			Тема 1.2 Разработка плана целей деятельности служб	4
			Тема 1.3 Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения	4
			Тема 1.4 Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ	4
			Тема 1.5 Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				20
ПК 1.2	Раздел 2. Основы делопроизводства и документооборота служб предприятий	1. Осуществление делопроизводства и документооборота; 2. Составление деловых документов; 3. Составление организационных и	Тема 2.1. Осуществление делопроизводства и документооборота	4
			Тема 2.2 Составление деловых документов	4

	туризма и гостеприимства	распорядительных документов; Создание отчетов	Тема 23 Составление организационных и распорядительных документов	4
			Тема 2.4 Создание отчетов	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				16
ПК 1.3	Раздел 3. Этика делового общения служб предприятий туризма и гостеприимства	1. Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства; 2. Ведение диалогов, деловых бесед и переписок с гостями, деловыми партнерами и коллегами; 3. Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг; 4. Рекламации, жалобы, претензии в сфере	Тема 3.1 Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы	6
			Тема 3.2 Подготовка к обслуживанию	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				12
ПК 1.4	Раздел 4. Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства	1. Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги; 2. Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов; 3. Подготовка к обслуживанию и приему клиентов; 4. Решение различных ситуаций при расчете с клиентами;	Тема 4.1 Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги	6
			Тема 4.2 Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов	6
			Тема 4.3 Решение различных ситуаций при расчете с клиентами	6
			Тема 4.4 Владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет	6

ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				24
УП 02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов				72
ПК 2.1	Раздел 1. Организация питания на предприятии питания	1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей. 1. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 2. Выполнение сервировки стола к обеду. 3. Выполнение сервировки стола к ужину. 4. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. 5. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана	Тема 1.1. Ознакомление с нормативно - правовой базой сервисной деятельности	5
			Тема 1.2. Требования к персоналу. Определение потребности службы питания в персонале	5
			Тема 1.3 Учет материальных ценностей	5
			Тема 1.4 Сервировка стола	5
			Тема 1.5 Расчёт необходимого количества оборудования	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				26
ПК 2.2	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятии питания.	1. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 2. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара 3. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями -Silver service -Банкетный сервис -Шведский стол -Gueridon Service 4. Владение техникой	Тема 2.1 Подготовка к обслуживанию и приему гостей	4
			Тема 2.2 Соблюдение требований безопасности в процессе обслуживания потребителей	4
			Тема 2.3 Предварительная сервировка стола	4
			Тема 2.4 Правила и способы подачи блюд и напитков	4
			Тема 2.5 Прием заказа и обслуживание в номерах	4
			Тема 2.6 Организация обслуживания иностранных туристов	4

		5.Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. 6.Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей. 7.Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. 8.Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. 9.Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. 10.Тренинг и анализ	Тема 2.7 Расчёт с потребителями	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				28
ПК 2.3	Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания.	1.Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания	Тема 3.1 Организация и контроль обслуживания потребителей в зале	6
		2.Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского	Тема 3.2 Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания	6
			Тема 3.3 Правила культуры обслуживания	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				18
УП 03. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь				72
ПК 3.1	Раздел I. Приготовление, оформление и подготовка к реализации	1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	Тема 1.1 Система ХАССП на ПОП	8

	хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	Тема 1.2 Сырье хлебопекарного производства	8
		2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Тема 1.3 Основное сырьё хлебопекарного производства Дрожжи хлебопекарные Подготовка основного сырья к производству. Подготовка дрожжей к производству	8
		3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Тема 1.4 Дополнительное сырьё хлебопекарного производства Молоко и молочные продукты Виды жиров Подготовка к производству дополнительного	8
		4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 1.5 Приготовление пшеничного теста	8
		5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	Тема 1.6 Приготовление ржаного теста	8
		Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	48
ПК 3.1-3.4	Раздел 2. Цифровые технологии в рабочей профессии Пекарь. Цифровой модуль	пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое	Тема 2.1 Специальные формы обслуживания потребителей с использованием цифровой технологии (планшет, смартфон) в программе «БИТ:Аппетит»	8

		сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов,	Тема 2.2 Специальные формы работы с использованием цифровой технологии (планшет, смартфон) в программе «ИКО WAITER»	8
			Тема 2.3 Управление и учет товара и продаж.	8
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				24
УП 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16399 Официант				72
ПК 4.1	Раздел 1. Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания блюдами.	Ресторанный официант. Работает в ресторане, предлагает меню, принимает заказы, приносит блюда и напитки, обслуживает посетителей.	Тема 1. Ознакомление с планом учебной практики. Осваиваемые профессиональные компетенции. Ознакомление с инструкцией по технике безопасности в учебной лаборатории.	6
		Банкетный официант. Обслуживает гостей на мероприятиях и банкетах, помогает с сервировкой и подачей блюд.	Тема 2. Отработка приемов полирования столовой и стеклянной посуды, приборов. Отработка приемов работы официанта с ручником.	6
		Фастфуд-официант. Принимает заказы и обслуживает посетителей в быстром питании.	Тема 3. Основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания. Выполнение всех видов сервировки. Выполнение тематических оформлений столов.	6
		Пляжный официант. Обслуживает посетителей на курортах и пляжах, принимает заказы на еду и напитки.	Тема 4. Техника приёма заказа при групповом обслуживании.	6
		Официант-кассир. Обслуживает гостей и одновременно	Тема 5. Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия	6

		выполняет функции кассира, принимая платежи и выдавая сдачу. Персональный официант. Обслуживает индивидуальных клиентов в отелях, курортах или резиденциях, обеспечивая персонализированное обслуживание. Официант-повар. Обслуживает гостей в ресторанах или кафе, где официант также имеет навыки приготовления определённых блюд.	Тема 6. Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.	6
	Раздел 2. Цифровые технологии в рабочей профессии Официант.	• Ресторанный официант. Работает в ресторане, предлагает меню, принимает заказы, приносит блюда и напитки, обслуживает посетителей. • Банкетный официант. Обслуживает гостей на мероприятиях и банкетах, помогает с сервировкой и подачей блюд. • Фастфуд-официант. Принимает заказы и обслуживает посетителей в быстром питании. • пляжный официант. Обслуживает	Тема 7. Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства.	6
			Тема 8. Организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.	6
			Тема 9. Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	6

		посетителей на курортах и пляжах, принимает заказы на еду и напитки. • Официант-кассир. Обслуживает гостей и одновременно выполняет функции кассира, принимая платежи и выдавая сдачу. • Персональный официант. Обслуживает индивидуальных клиентов в отелях, курортах или резиденциях, обеспечивая персонализированное обслуживание. • Официант-повар. Обслуживает гостей в ресторанах или кафе, где официант также имеет навыки приготовления определённых блюд.	Тема 10. Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях.	6
			Тема 11. Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.	6
			Тема 12. Уборка использованной посуды со стола на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	72

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01. ПМ 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства		72
Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства		18
Тема 1.1. Организация рабочего места	Содержание	2
	Отработка навыков планирования потребности в персонале служб и организации рабочего места	2
	Распределение обязанностей и определение степени ответственности сотрудников	
Тема 1.2. Разработка плана целей деятельности служб	Содержание	4
	Планирование деятельности сотрудников служб предприятия туризма	2
	Планирование деятельности сотрудников служб предприятий гостеприимства	2
Тема 1.3. Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения	Содержание	4
	Анализ видов и возможностей специализированного программного обеспечения	2
	Отработка навыков работы по использованию информационной базы данных	2
Тема 1.4. Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ	Содержание	4
	Отработка навыков использования технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ в работе сотрудников	2
	Применение технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства	2
Тема 1.5. Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб	Содержание	4
	Координация деятельности подчиненных сотрудников и взаимодействие со службами предприятий туризма и гостеприимства	2
	Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с коллегами с использованием приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	2
Раздел 2. Изучение основ делопроизводства		18
Тема 2.1. Осуществление делопроизводства и документооборота	Содержание	6
	Организация делопроизводства и документооборота на предприятиях гостеприимства	

	Ведение делопроизводства и документооборота на предприятиях туризма Оформление документов, регламентирующих обслуживание туристов Оформление деловых документов на предприятиях гостеприимства	
Тема 2.2. Составление деловых документов	Содержание Оформление деловых документов на предприятиях гостеприимства Оформление деловых документов на предприятиях туризма	4
Тема 2.3. Составление организационных и распорядительных документов	Содержание Составление и оформление организационных документов на предприятиях гостеприимства Составление и оформление распорядительных документов на предприятиях гостеприимства Составление и оформление организационных документов на предприятиях туризма Составление и оформление распорядительных документов на предприятиях туризма	6
Тема 2.4. Создание отчетов	Содержание Составление отчетности на предприятиях гостеприимства	2
Раздел 3. Этика делового общения служб предприятий туризма и гостеприимства		12
Тема 3.1 Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы	Содержание	6
	Управление конфликтными ситуациями в службах на предприятиях гостеприимства	2
	Процесс регулирования рекламации	2
	Технология работы с жалобами и претензиями в сфере гостеприимства	2
Тема 3.2 Подготовка к обслуживанию	Содержание	6
	Отработка навыков по организации встреч, переговоров и презентации гостиничного продукта потребителям	3
	Отработка навыков по организации встреч, переговоров и презентации гостиничного продукта партнерам, корпоративным клиентам	3
Раздел 4. Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства		24
Тема 4.1 Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги	Содержание	6
	Отработка навыков начисления и осуществления расчетов с гостями	3
	Оформление и подготовка счетов гостей	3
Тема 4.2 Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов	Содержание	6
	Использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги на предприятиях туризма	3

	Использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги на предприятиях гостеприимства	3
Тема 4.3 Решение различных ситуаций при расчете с клиентами	Содержание	6
	Общение с клиентами при решение конфликтных ситуаций при расчете с клиентами	3
	Решение возникающих проблем при расчете с клиентами	3
Тема 4.4 Владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет	Содержание	6
	Расчет себестоимости турпакета и определение итоговой цены тура	3
	Расчет стоимости с помощью применения контрольно-кассовой техники	3
Промежуточная аттестация в форме зачета		
УП 02. ПМ 02. Предоставление услуг предприятия питания		108
Раздел 1. Организация питания на предприятии питания		36
Тема 1.1. Ознакомление с нормативно - правовой базой сервисной деятельности	Содержание	8
	Выполнение правил оказания услуг.	2
	Ознакомление с федеральными законами, регламентирующие деятельность исполнителей услуг.	2
	Ознакомление с правами и обязанностями потребителей и исполнителей услуг.	2
	Ознакомление с методами и формами обслуживания	2
Тема 1.2. Требования к персоналу. Определение потребности службы питания в персонале	Содержание	8
	Требования, предъявляемые к персоналу.	2
	Разработка должностных инструкции обслуживающего персонала. Служебное взаимодействие.	2
	Расчет и нормирование труда персонала.	2
	Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.	2
Тема 1.3 Учет материальных ценностей	Содержание	6
	Сервировочные тележки и столы.	2
	Виды столовой посуды, приборов, столового белья: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, пластмассовая и керамическая посуда	2
	назначение, характеристика, применение.	
	Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	2
Тема 1.4 Сервировка стола	Содержание	8

	Основными правилами необходимыми для сервировки стола; порядок подачи блюд; правила поведения за столом и этикетом.	3 3 2
Тема 1.5 Расчёт необходимого количества оборудования	Содержание	6
	Организация хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья. Выполнение расчётов	2
	необходимого количества оборудования, посуды, приборов, белья. Решение	2
	производственных задач. Правила проведения расчетов в программе EXCEL	2
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятии питания		54
Тема 2.1 Подготовка к обслуживанию и приему гостей	Содержание	6
	Технологический процесс подготовки к обслуживанию потребителей.	2
	Уборка и подготовка зала, расстановка мебели в торговом зале различными способами, получение и подготовка столового белья, накрытие столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов.	2
	Способы складывания салфеток для разных видов обслуживания. Приемы работы с подносом одной и двумя руками	2
Тема 2.2 Соблюдение требований безопасности в процессе обслуживания потребителей	Содержание	6
	Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	2
	Способы уборки и замена использованных тарелок, приборов.	2
	Предоставление счёта и расчёт с потребителем	2
Тема 2.3 Предварительная сервировка стола	Содержание	8
	Отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного завтрака, обеда, завтрака и обеда по меню.	2
	Сбор использованной посуды, приборов.	2
	Особенности подготовки зала к обслуживанию в обычном режиме.	
	Предварительная сервировка столов.	
	Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания при гостинице.	2
	Технологический процесс обслуживания посетителей, этапы процесса обслуживания	2
Тема 2.4 Правила и способы подачи блюд и напитков	Содержание	16
	Общие правила и последовательность подачи блюд.	4
	Подача блюд и напитков разными способами: подача блюд «в обнос», предварительное перекладывание блюд на тарелку потребителя,	6

	расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства. Комбинированный способ подачи блюд.	
	Выполнение подачи блюд и напитков с соблюдением правил, очередности и техники подачи. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков.	2
	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд.	2
	Техника откупоривания бутылок, разлива основных напитков.	2
Тема 2.5 Прием заказа и обслуживание в номерах	Содержание	6
	Служба Рум-сервис. Подготовка к обслуживанию в номере.	2
	Подготовка оборудования к обслуживанию.	2
	Прием заказов на обслуживание в номерах.	
	Комплектация сервировочной тележки.	
	Доставки блюд в номер. Использование фламбе и фондю. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд.	2
Тема 2.6 Организация обслуживания иностранных туристов	Содержание	6
	Приемы обслуживания иностранных туристов.	3
	Особенности питания и обслуживания иностранных туристов.	3
Тема 2.7 Расчёт с потребителями	Содержание	6
	Виды платежей. Наличный и безналичный расчёт. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ.	2
	Порядок оформления счетов и расчёта с потребителями. Предоставление счёта и расчёт с потребителем.	2
Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		18
Тема 3.1 Организация и контроль обслуживания потребителей в зале	Содержание	6
	Организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей.	2
	Встреча потребителей и размещение их за столом, прием заказа.	2
	Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет.	2
Тема 3.2 Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания	Содержание	6
	Составление схемы организации контроля.	2
	Составление плана проведения контроля.	2
	Организация оценки качества обслуживания и подготовка предложений по его повышению.	
	Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях во время обслуживания гостей.	2
	Содержание	6

Тема 3.3 Правила культуры обслуживания	Тренинг и анализ производственных ситуаций. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.	3 3
Промежуточная аттестация в форме зачета		
УП 03. ПМ 03. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь		72
Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд разнообразного ассортимента		
Тема 1.1 Система ХАССП на ПОП	Содержание Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях общественного питания. Требование к продукция общественного питания Блок-схема технологического процесса предприятия общественного питания	4 4
Тема 1.2 Сырье хлебопекарного производства	Содержание Хранение и подготовка сырья к производству Виды сырья. Назначение и применение сырья при производстве хлебобулочных изделий. Правила организации склада Способы снижения потерь сырья при хранении и подготовки к производству производственное значение замены одного сырья другим	4 4
Тема 1.3 Основное сырье хлебопекарного производства Дрожжи хлебопекарные Подготовка основного сырья к производству. Подготовка дрожжей к производству	Содержание Мука хлебопекарная. Виды и сорта муки. Назначение и применение муки. Условия и сроки хранения муки. Оценка качества муки. Назначение и применение соли в хлебопечении. Влияние соли на качество готовой продукции. Виды дрожжей. Роль дрожжей в хлебопечении. Условия и сроки хранения дрожжей. Показатели качества различных видов дрожжей. Мука хлебопекарная. Порядок проведения подготовки муки к производству. Порядок проведения физико-химической и органолептической оценки качества муки. Подготовка соли к производству. Порядок составления соляных растворов. Порядок проведения активации дрожжей. Органолептическая оценки качества дрожжей.	2 2 2 2
Тема 1.4 Дополнительное сырье хлебопекарного производства Молоко и молочные продукты Виды жиров Подготовка к производству дополнительного сырья	Содержание Яйца, сахар, жиры, ароматообразующие вещества. Роль дополнительного сырья в приготовлении хлебобулочных изделий. Условия и сроки	4 4

Тема 1.5	Содержание	6
Приготовление пшеничного теста	Замес и образование теста.	2
	Назначение замеса теста.	
	Процессы, происходящие при замесе теста.	
	Понятие рецептуры. Правила взаимозаменяемости сырья.	2
	Технологический процесс замеса и образования теста. Понятие полуфабриката в хлебопечении.	
	Режимы приготовления теста.	
	Влияние технологических режимов на качество теста. Влияние рецептуры на подбор технологических режимов.	2
	Приготовление пшеничного теста безопасным способом.	
	Порядок закладки сырья для пшеничного безопасного теста.	
	Режимы замеса и приготовления пшеничного безопасного теста. Технологическое оборудование. Безопасные условия труда при приготовлении теста. Показатели качества безопасного теста. Возможные дефекты безопасного теста. Приготовление опары.	2
Тема 1.6	Содержание	
Приготовление ржаного теста	Характеристика ржаного теста. Требования к качеству ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям.	2
	Способы приготовления ржаного теста.	
	Микрофлора теста. Назначение, приготовление заварок и заквасок.	
	Приготовление ржаного теста на заквасках.	2
	Образование ржаного теста.	
	Отличительные особенности ржаного теста.	
	Техника и продолжительность замеса теста.	4
	Приготовление ржаного теста с применением заварок и заквасок. Методы определения готовности ржаного теста. Техника и продолжительность замеса теста на заварках и заквасках. Оборудование для приготовления ржаного теста. Безопасные условия труда при приготовлении ржаного теста. Определение готовности ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям. Требования к качеству готового теста	
Раздел 2. Цифровые технологии в рабочей профессии Пекарь. Цифровой модуль		
Тема 2.1	Содержание	
Специальные формы обслуживания потребителей с		

использованием цифровой технологии (планшет, смартфон) в программе «БИТ:Аппетит»	Требования техники безопасности и санитарно-гигиенические нормы при работе с компьютером. Рациональная организация рабочего места.	4
	Роль информации в современном обществе. Понятие информации. Свойства информации. Информационные процессы.	2
	Базовые понятия программы БИТ: АППЕТИТ. (онлайн заказ, заказ на день, смену, сервис электронных заявок, заказов,)	2
Тема 2.2 Специальные формы работы с использованием цифровой технологии (планшет, смартфон) в программе «ІІКО WAITER»	Разработка новых хлебобулочных изделий, продуктов. Создание электронной книги рецептов.	4
	Наличие электронного справочника рецептов хлебобулочных изделий (более 5000 блюд) в составе основной поставки программы.	4
Тема 2.3 Управление и учет товара и продаж	Компьютерные справочные правовые системы (СПС). Особенности российских СПС.	2
	Специализированные отраслевые справочные системы	2
	Управление и учет товара и продаж. Выгрузка отчетов о работе заведения (день, сутки, неделя, месяц). в программе БИТ: АППЕТИТ и ІІКО WAITER.	2
	Наличие всех унифицированных специализированных печатных форм для предприятий общепита. Номенклатура в учетной системе ПОП в программе БИТ: АППЕТИТ и ІІКО WAITER.	2
УП 04. ПМ 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16399 Официант		72
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.		72
Тема 1. Ознакомление с планом учебной практики. Осваиваемые профессиональные компетенции. Ознакомление с инструкцией по технике безопасности в учебной лаборатории.	Содержание	6
	Ознакомление с планом учебной практики.	2
	Осваиваемые профессиональные компетенции.	2
	Ознакомление с инструкцией по технике безопасности в учебной лаборатории.	2
Тема 2. Отработка приемов полирования столовой и стеклянной посуды, приборов. Отработка приемов работы официанта с ручником.	Содержание	6
	Отработка приемов полирования столовой и стеклянной посуды, приборов.	3
	Отработка приемов работы официанта с ручником.	3
Тема 3. Основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания. Выполнение всех видов сервировки. Выполнение	Содержание	6
	Основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.	2
	Выполнение всех видов сервировки.	2
	Выполнение тематических оформлений столов.	2

тематических оформлений столов.		
Тема 4. Техника приёма заказа при групповом обслуживании.	Содержание	6
	Техника приёма заказа при групповом обслуживании.	6
Тема 5. Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия	Содержание	6
	Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия	6
Тема 6. Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.	Содержание	6
	Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.	6
Тема 7. Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства.	Содержание	6
	Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства.	6
Тема 8. Организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.	Содержание	6
	Организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.	6
Тема 9. Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	Содержание	6
	Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.	3
	Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	3
Тема 10. Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях.	Содержание	6
	Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях.	6
Тема 11. Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.	Содержание	6
	Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.	6
Тема 12. Уборка использованной посуды со стола на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.	Содержание	6
	Уборка использованной посуды со стола на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет(ы) Организации и контроля текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства, Предоставление услуг предприятия, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П Учебный кондитерский цех, учебная кухня, Организации и контроля текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Вармунд, В. В., Документационное обеспечение управления : учебник / В. В. Вармунд. — Москва : Юстиция, 2024. — 271 с. — ISBN 978-5-406-12551-9. — URL: <https://book.ru/book/951739> (дата обращения: 24.04.2025). — Текст : электронный
2. Гареев, Р. Р., Организация деятельности сотрудников службы питания : учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва : КноРус, 2024. — 143 с. — ISBN 978-5-406-12015-6. — URL: <https://book.ru/book/950243> (дата обращения: 12.05.2025). — Текст : электронный.
3. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник/ С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. - Москва: КНОРУС, 2020. - 216 с. - (Среднее профессиональное образование)
4. Дмитриченко, М. И., Экспертиза и оценка качества продовольственных товаров : учебник / М. И. Дмитриченко, А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2024. — 611 с. — ISBN 978-5-406-12947-0. — URL: <https://book.ru/book/953133> (дата обращения: 12.05.2025). — Текст : электронный.
5. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-240с.
6. Качурина Т.А.Кулинария: учеб. пособие. - 7-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 272с.
7. Качурина Т.А. Кулинария . Рабочая тетрадь. .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-160с. Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы :учеб. пособие НПО.- М. : ИЦ «Академия», 2013.-208с. 6.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2014.- 336с.
8. Косолапов, А. Б., Технология и организация туроператорской деятельности : учебник / А. Б. Косолапов. — Москва : КноРус, 2024. — 389 с. — ISBN 978-5-406-12574-8. — URL: <https://book.ru/book/952130> (дата обращения: 12.05.2025). — Текст : электронный
9. Мацикова, О.В.. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : Учебное пособие / О.В. Мацикова — Минск : РИПО, 2022. — 264 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — URL: <https://book.ru/book/955013> (дата обращения: 12.05.2025). — Текст : электронный.
10. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2025. — 578 с. — ISBN 978-5-406-14148-9. — URL: <https://book.ru/book/956697> (дата обращения: 12.05.2025). — Текст : электронный.
11. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. —

ISBN 978-5-406-14539-5. — URL: <https://book.ru/book/957444> (дата обращения: 12.05.2025). —

Текст : электронный.

12. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL:

<https://book.ru/book/952437> (дата обращения: 12.05.2025). — Текст : электронный.

13. Скабеева, Л. И., Организация и контроль текущей деятельности подразделений и служб предприятий гостеприимства (серия учебников ФУМО 43.00.00 «Сервис и туризм») : учебник / Л. И. Скабеева, Л. Л. Духовная. — Москва : КноРус, 2023. — 219 с. — ISBN 978-5-406-11920-4. — URL: <https://book.ru/book/950249> (дата обращения: 24.09.2024). — Текст : электронный

14. Федорова, А. В., Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / А. В. Федорова. — Москва : КноРус, 2025. — 218 с. — ISBN 978-5-406-13839-7. — URL: <https://book.ru/book/955639> (дата обращения: 12.05.2025). — Текст : электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Быстров С.А. Организация туристской деятельности. Управление турфирмой: учебн. пособие / С.А. Быстров. - Москва: ИНФРА -М, 2024. - 399 с

2. Ивановская, Л. С. Кондитерские изделия. Более 600 рецептов выпечных и кондитерских изделий на каждый день и к праздничному столу / Л.С. Ивановская. - М.: Диля, 2021.

3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. - Москва, 2017. - 112 с.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

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

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4. Кадровое обеспечение процесса учебной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1 ПК 1.2 Пк 1.3 ПК 1.4 ОК 01-09	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Уметь взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов/ Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)/ Выполнять работы в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках. Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры. Владеть культурой межличностного общения/ Знать цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги. Знать ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Предоставлять счет клиентам Принимать оплату в наличной и безналичной формах. Оформлять возврат оформленных платежей	аттестационный лист, отчет студента подтверждающий практический опыт, полученный на практике
УП 02	ПК 2.1 ПК 2.2 Пк 2.3 ПК 2.4 ОК 01-09	Соблюдать требования охраны труда на рабочем месте. Принимать и оформлять заказ на бронирование столика. Принимать и оформлять заказ на продукцию на вынос и на доставку. Вести учет заказанных столиков в зале организации питания. Планировать текущую деятельность предприятия	аттестационный лист, отчет студента подтверждающий практический опыт, полученный на практике

		питания. Планировать потребность производственной службы в материальных ресурсах и персонале Проводить вводный и текущий инструктажи сотрудников производственной службы. Распределять обязанности и определять степени ответственности сотрудников производственной службы. Координировать деятельность сотрудников производственной службы Контролировать выполнения сотрудниками регламентов производственной службы. Взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания Реализовывать меры по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности. Встречать и приветствовать гостей в организации питания. Информировать гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах Размещать гостей за столом в зале организации питания. Подготавливать зал обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала. Подготавливать (досервировка, пересервировка) стол для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей. Проверять состояние столовой посуды и приборов (чистота, целостность). Подавать блюда и напитки гостям организации питания. Подготавливать мебель, оборудование и инвентарь, посуду бара, буфета к обслуживанию гостей. Приготавливать заготовки для	
--	--	---	--

		Напитков. Реализовывать готовые к употреблению безалкогольных напитков. Принимать, оформлять и уточнять заказ гостей организации питания. Передавать заказ гостей организации питания на кухню и в бар организации питания. Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания. Получать блюда и напитков с кухни и бара организации питания. Подавать блюда и напитки гостям организации питания Оформление витрины и барной стойки Принимать, оформлять и уточнять заказ на напитки и барную продукцию организации питания. Приготавливать и подавать чай, кофе Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли. Готовить и подавать свежавыжатые соки Готовить, оформлять и подавать чай, кофе Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки. Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей Разрешать конфликтные ситуации. Использовать электронное меню, интерактивный бар. Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции Эксплуатировать оборудование бара Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию. Заносить в программы редактировать данные по заказу в специализированных программах	
--	--	---	--

		Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции. Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях. Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях Порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания. Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками. Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах. Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей Формировать кассовые отчеты в специализированных программах. Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей. Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для	
--	--	--	--

		отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания. Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Подавать гостям меню организации питания. Составление документации, отчетов посредством специализированных программ Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях Сервировать столы с учетом вида мероприятия Подготавливать контрольно-кассовое оборудование к началу принятия и оформления платежей. Проводить кассовые операции оплаты по счетам за выполненный заказ	
УП 03	ПК32.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01-09	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	аттестационный лист, отчет студента, содержащие, фото наглядных образцов изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		применительно к различным контекстам. Осуществлять поиск, анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
УП 04	ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 01-09	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие, фото наглядных образцов изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
--	--	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия
питания»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

ПП.02 ПМ 02 Предоставление услуг предприятий питания

ПП.03 ПМ 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь

ПП.04 ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16399 Официант

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П:

ПП 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПМ 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	МДК 01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства МДК 01.02 Изучение основ делопроизводства МДК 01.03. Соблюдение норм этики делового общения МДК 01.04 Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства
ПП н 02 Предоставление услуг предприятия питания	ПМ н 02 Предоставление услуг предприятия питания	МДК 02.01 Организация питания на предприятии питания. МДК 02.02 Организация обслуживания на предприятии питания. МДК 02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания.
ПП 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Пекарь	ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар	МДК 03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд разнообразного ассортимента. МДК 03.02 Использование ИКТ технологий в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации блюд разнообразного ассортимента.
1U1.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Официант	ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Кондитер	МДК 04.01. Специальная технология МДК 04.02 Цифровые технологии в профессии Официант

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимств
ПК 1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
ПК 2.1	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.
ПК 2.2	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.
ПК 2.4	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.
ПК 3.1	Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара
ПК 3.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 3.3	Выполнять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 3.4	Выполнять приготовление, оформление и презентацию блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 4.1	Выполнять работы по подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.
ПК 4.2	Выполнять работы по изготовлению, оформлению и презентации кондитерской и шоколадной продукции

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:
Приготовление блюд и изделий:

Подготовка сырья и полуфабрикатов (замешивание, взбивание, раскатывание теста, разделка, формовка, выпечка).

Приготовление различных видов изделий из теста, шоколада, сахара, кремов, начинок.

Приготовление холодных и горячих блюд, закусок, напитков.

Применение различных техник приготовления, включая современные и традиционные методы.

Оформление блюд и изделий:

Художественное оформление блюд и кондитерских изделий, включая использование кремов, помадок, шоколада и других украшений.

Декорирование в соответствии с требованиями ресторанного этикета и современных тенденций.

Подготовка к реализации:

Расчет порций, комплектация заказов.

Эстетичная упаковка готовых изделий для продажи на вынос.

Соблюдение правил хранения и маркировки с учетом требований безопасности.

Организация рабочего места и контроль качества:

Подготовка и уборка рабочего места, безопасное использование оборудования и инвентаря.

Оценка качества сырья и полуфабрикатов.

Контроль соблюдения санитарных норм и правил.

Разработка и адаптация рецептов:

Разработка новых рецептов и адаптация существующих в соответствии с изменением спроса и предпочтениями потребителей.

Учет особенностей различных видов обслуживания и потребностей разных категорий потребителей.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства. Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства. Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства. Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры.
Предоставление услуг предприятия питания	Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте. Прием и оформление заказа на бронирование столика. Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку. Предоставление информации об организации питания. Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания. Оценки функциональных возможностей персонала предприятия

питания

Планирования текущей деятельности предприятия питания.

Формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания

Координации и контроля деятельности предприятия питания

Планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале

Проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы

Распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы

Координации деятельности сотрудников производственной службы

Контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы

Взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания

Управления конфликтными ситуациями в коллективе

Реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности.

Встреча и приветствие гостей в организации питания

Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах

Размещение гостей за столом в зале организации питания

Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала

Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей

Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)

Подача блюд и напитков гостям организации питания

Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов

Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания

Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей

Приготовление заготовок для напитков

Приготовление свежавыжатых соков

Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков

Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки

Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации

	питания Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания Досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания Подача блюд и напитков гостям организации питания Замена использованной посуды, приборов и столового белья Оформление витрины и барной стойки Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков Приготовление и подача чая, кофе Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли. Готовить и подавать свежавыжатые соки. Готовить, оформлять и подавать чай, кофе Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки. Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей Разрешать конфликтные ситуации Использовать электронное меню, интерактивный бар. Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции. Эксплуатировать оборудование бара Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи. Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов
--	---

	Порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками. Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах. Предоставлять счет гостям организации питания. Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей Формировать кассовые отчеты в специализированных программах. Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей. Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания. Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Подавать гостям меню организации питания. Составление документации, отчетов посредством специализированных программ Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях Сервировка столов с учетом вида мероприятия Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
Выполнение вида деятельности по профессии рабочего «Повар»	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий. Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
Выполнение вида деятельности по профессии Официант	Подготовка зала к приёму посетителей. Официант отбирает посуду и приборы, сервирует стол. Встреча и приветствие посетителей. Необходимо соблюдать правила ресторанного этикета. Предложение меню. Официант предоставляет гостям информацию о блюдах и их сочетаемости. Выполнение заказа. Нужно контролировать правильность исполнения заказа и внешний вид блюд. Применение правил этикета. Например, нужно знать, как и с какой стороны подавать блюда, следить, чтобы у гостей в бокалах не убывали напитки. Ведение расчётов. Официант должен точно и быстро считать, чтобы не ошибаться при расчёте и не задерживать посетителей. Поддержка чистоты и порядка. Необходимо поддерживать чистоту на столах, своевременно убирать грязную посуду и пересервировать столы. Сообщение администратору пожеланий и замечаний гостей.

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

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП. 01	ПК 1.2	1. Осуществление делопроизводства и документооборота; 2. Составление деловых	Тема 2.5 Отработка навыков использования техник и приемов	4	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части
		3. Составление организационных и распорядительных документов; Создание отчетов	Тема 2.6 Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов	4	образовательной программы в соответствии с запросом работодателя Ассоциация «Байкальская Виза», ООО «Гранд Байкал»
			Тема 2.7 Владение профессиональной этикой	3	
			Тема 2.8 Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям	3	
			Тема 2.9 Составление отчетности	4	
			Тема 2.10 Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов	4	

			за предоставленные услуги.		
ПП. 04	ПК.04.1	Знание оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья.	Тема 2.1 Ознакомление с планом практики. Изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья.	6	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателя Ассоциация «Байкальская Виза», ООО «Гранд Байкал»
	ПК.04.2	Работа со столовым бельем. Работа с подносом. Подготовка зала к обслуживанию. Приемы предварительной сервировки столов. Приемы подачи блюд.	Тема 2.2 Отработка приемов работы со столовым бельем. Отработка приемов работы с подносом. Отработка приемов подготовки зала к обслуживанию. Отработка приемов предварительной сервировки столов. Отработка приемов подачи блюд.	6	
	ПК.04.3	Приемы уборки и замены использованной посуды	Тема 2.3 Отработка приемов уборки и замены использованной посуды.	6	

	ПК.04.4	Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню.	Тема 2.4 Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню.	6	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателя
	ПК.04.5	Принятие и оформление платежей оформления отчётно-финансовых документов в ресторане предприятия.	Тема 2.5 Принятие и оформление платежей оформления отчётно-финансовых документов в ресторане предприятия.	6	Ассоциация «Байкальская Виза», ООО «Гранд Байкал»
	ПК.04.6	Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в ресторане предприятия.	Тема 2.6 Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в ресторане предприятия.	6	

Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -58 ак.ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП. 01	36	рассредоточено	2/4
ПП. 02	36	рассредоточено	3/6
ПП. 03	36	рассредоточено	1/2
ПП. 04	36	рассредоточено	2/3
Всего ПП	4	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессиональн	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
ПП 01. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства				36
ПК 1.1	Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства	1. Организация рабочего места; изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения; 2. Использование технических, телекоммуникационны х средств и профессиональных программ; 3. Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб; 4. Разработка плана целей деятельности служб	Тема 1.1 Организация рабочего места	1
			Тема 1.2 Разработка плана целей деятельности служб	2
			Тема 1.3 Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения	2
			Тема 1.4 Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ	2
			Тема 1.5 Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб	2
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				9
ПК 1.2	Раздел 2. Основы делопроизводства и документооборот а служб предприятий туризма и гостеприимства	1. Осуществление делопроизводства и документооборота; 2. Составление деловых документов; 3. Составление организационных и распорядительных документов; Создание отчетов	Тема 2.1. Осуществление делопроизводства и документооборота	2
			Тема 2.2 Составление деловых документов	2
			Тема 2.3 Составление организационных и распорядительных документов	3
			Тема 2.4 Создание отчетов	2
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				9
ПК 1.3	Раздел 3. Этика делового общения служб предприятий туризма и гостеприимства	1. Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства;	Тема 3.1 Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы	4
			Тема 3.2 Подготовка к	5

		2. Ведение диалогов, деловых бесед и переписок с гостями, деловыми партнерами и коллегами; 3.Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг; 4. Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы	обслуживанию	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				9
ПК 1.4	Раздел 4. Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства	1. Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги; 2. Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов; 3. Подготовка к обслуживанию и приему клиентов; 4. Решение различных ситуаций при расчете с клиентами;	Тема 4.1 Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги	3
			Тема 4.2 Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов	2
			Тема 4.3 Решение различных ситуаций при расчете с клиентами	2
			Тема 4.4 Владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет	2
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4				9
ПП 02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов				36
ПК 2.1	Раздел 1. Организация питания на предприятии питания	1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей. 1. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. 2. Выполнение сервировки стола к	Тема 1.1. Ознакомление с нормативно - правовой базой сервисной деятельности	2
			Тема 1.2. Требования к персоналу. Определение потребности службы питания в персонале	2
			Тема 1.3 Учет материальных ценностей	2

		обеду. 3. Выполнение сервировки стола к ужину. 4. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. 5. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана	Тема 1.4 Сервировка стола	3
			Тема 1.5 Расчёт необходимого количества оборудования	3
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ				12
ПК 2.2	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятии питания.	1. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. 2. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара 3. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями -Silver service -Банкетный сервис -Шведский стол -Gueridon Service 4. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. 5. Решение ситуаций	Тема 2.1 Подготовка к обслуживанию и приему гостей	1
			Тема 2.2 Соблюдение требований безопасности в процессе обслуживания потребителей	1
			Тема 2.3 Предварительная сервировка стола	2
			Тема 2.4 Правила и способы подачи блюд и напитков	2
			Тема 2.5 Прием заказа и обслуживание в номерах	2
			Тема 2.6 Организация обслуживания иностранных туристов	2

		при расчете с гостями организаций службы питания. 6.Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей. 7.Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. 8.Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. 9.Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. 10.Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями	Тема 2.7 Расчёт с потребителями	2
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				12
ПК 2.3	Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания.	1.Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания	Тема 3.1 Организация и контроль обслуживания потребителей в зале	4
		2.Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола	Тема 3.2 Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания	4
			Тема 3.3 Правила культуры обслуживания	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				12
ПП 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента				36
ПК 3.1	Раздел 1. Приготовление, оформление и	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими	Тема 1.1 Система ХАССП на ПОП	4

	подготовка к реализации блюд разнообразного ассортимента	требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий.	Тема 1.2 Сырье хлебопекарного производства	4
			Тема 1.3 Основное сырье хлебопекарного производства Дрожжи хлебопекарные Подготовка основного сырья к производству. Подготовка дрожжей к производству	4
			Тема 1.4 Дополнительное сырье хлебопекарного производства Молоко и молочные продукты Виды жиров Подготовка к производству дополнительного сырья	4
			Тема 1.5 Приготовление пшеничного теста	4
			Тема 1.6 Приготовление ржаного теста	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				24

	Раздел 2. Цифровые технологии в рабочей профессии Пекарь. Цифровой модуль		Тема 2.1 Специальные формы обслуживания потребителей с использованием цифровой технологии (планшет, смартфон) в программе «БИТ:Аппетит»	4
			Тема 2.2 Специальные формы работы с использованием цифровой технологии (планшет, смартфон) в программе «ПКО WAITER»	4
			Тема 2.3 Управление и учет товара и продаж.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				12
ПП 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16399 Официант				36
ПК 4.1	Раздел 2. Цифровые технологии в рабочей профессии Официант.	Организация рабочего места; Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения; Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ; Отслеживать и получать обратную связь	Тема 2.1 Ознакомление с планом практики. Изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья.	6
			Тема 2.2 Отработка приемов работы со столовым бельем. Отработка приемов работы с подносом. Отработка приемов подготовки зала к обслуживанию. Отработка приемов предварительной сервировки столов.	6
		от соответствующих служб; Разработка плана целей деятельности служб. Осуществление делопроизводства и документооборота; Составление деловых документов; Составление организационных и распорядительных	Отработка приемов подачи блюд.	
			Тема 2.3 Отработка приемов уборки и замены использованной посуды.	6

		документов; Создание отчетов. Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги; Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов; Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы; Подготовка к обслуживанию и приему клиентов; Решение различных ситуаций при расчете с клиентами; Владения техникой, с помощью которой	Тема 2.4 Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню.	6
			Тема 2.5 Принятие и оформление платежей оформления отчётно-финансовых документов в ресторане предприятия.	6
			Тема 2.6 Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в ресторане предприятия.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	36

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства		36
Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства		9
Тема 1.1. Организация рабочего места	Содержание	1
	Отработка навыков планирования потребности в персонале служб и организации рабочего места Распределение обязанностей и определение степени ответственности сотрудников	1
Тема 1.2. Разработка плана целей деятельности служб	Содержание	2
	Планирование деятельности сотрудников служб предприятия туризма	1
	Планирование деятельности сотрудников служб предприятий гостеприимства	1
Тема 1.3. Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения	Содержание	2
	Анализ видов и возможностей специализированного программного обеспечения	1
	Отработка навыков работы по использованию информационной базы данных	1
Тема 1.4. Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ	Содержание	2
	Отработка навыков использования технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ в работе сотрудников	1
	Применение технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства	1
Тема 1.5. Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб	Содержание	2
	Координация деятельности подчиненных сотрудников и взаимодействие со службами предприятий туризма и гостеприимства	1
	Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с коллегами с использованием приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	1
Раздел 2. Изучение основ делопроизводства		9
Тема 2.1. Осуществление	Содержание	2

делопроизводства и документооборота	Организация делопроизводства и документооборота на предприятиях гостеприимства	1
	Ведение делопроизводства и документооборота на предприятиях туризма Оформление документов, регламентирующих обслуживание туристов Оформление деловых документов на предприятиях гостеприимства	1
Тема 2.2. Составление деловых документов	Содержание	2
	Оформление деловых документов на предприятиях гостеприимства	1
	Оформление деловых документов на предприятиях туризма	1
Тема 2.3. Составление организационных и распорядительных документов	Содержание	4
	Составление и оформление организационных документов на предприятиях гостеприимства	1
	Составление и оформление распорядительных документов на предприятиях гостеприимства	1
	Составление и оформление организационных документов на предприятиях туризма	1
	Составление и оформление распорядительных документов на предприятиях туризма	1
Тема 2.4. Создание отчетов	Содержание	1
	Составление отчетности на предприятиях гостеприимства	
Раздел 3. Этика делового общения служб предприятий туризма и гостеприимства		9
Тема 3.1 Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы	Содержание	4
	Управление конфликтными ситуациями в службах на предприятиях гостеприимства	1
	Процесс регулирования рекламации	1
	Технология работы с жалобами и претензиями	1
	в сфере гостеприимства	1
Тема 3.2 Подготовка к обслуживанию	Содержание	5
	Отработка навыков по организации встреч, переговоров и презентации гостиничного продукта потребителям	3
	Отработка навыков по организации встреч, переговоров и презентации гостиничного продукта партнерам, корпоративным клиентам	2
Раздел 4. Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства		9
Тема 4.1 Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги	Содержание	2
	Отработка навыков начисления и осуществления расчетов с гостями	1
	Оформление и подготовка счетов гостей	1
Тема 4.2 Составление диалогов	Содержание	3

между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов	Использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги на предприятиях туризма	2
	Использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги на предприятиях гостеприимства	1
Тема 4.3 Решение различных ситуаций при расчете с клиентами	Содержание	2
	Общение с клиентами при решение конфликтных ситуаций при расчете с клиентами	1
	Решение возникающих проблем при расчете с клиентами	1
Тема 4.4 Владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет	Содержание	2
	Расчет себестоимости турпакета и определение итоговой цены тура	1
	Расчет стоимости с помощью применения контрольно-кассовой техники	1
Промежуточная аттестация в форме зачета		
ПП 02. ПМ 02. Предоставление услуг предприятия питания		36
Раздел 1. Организация питания на предприятии питания		12
Тема 1.1. Ознакомление с нормативно - правовой базой сервисной деятельности	Содержание	2
	Выполнение правил оказания услуг. Ознакомление с федеральными законами, регламентирующие деятельность исполнителей услуг.	1
	Ознакомление с правами и обязанностями потребителей и исполнителей услуг. Ознакомление с методами и формами обслуживания	1
Тема 1.2. Требования к персоналу. Определение потребности службы питания в персонале	Содержание	2
	Требования, предъявляемые к персоналу. Разработка должностных инструкции обслуживающего персонала. Служебное взаимодействие.	1
	Расчет и нормирование труда персонала. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.	1
Тема 1.3 Учет материальных ценностей	Содержание	2
	Сервировочные тележки и столы. Виды столовой посуды, приборов, столового белья: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, пластмассовая и керамическая посуда назначение, характеристика, применение. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	3

Тема 1.4 Сервировка стола	Содержание	3
	Основными правилами необходимыми для сервировки стола; порядок подачи блюд; правила поведения за столом и этикетом.	3
Тема 1.5 Расчёт необходимого количества оборудования	Содержание	3
	Организация хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья. Выполнение расчётов необходимого количества оборудования, посуды, приборов, белья. Решение производственных задач. Правила проведения расчетов в программе EXCEL	3
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятии питания		12
Тема 2.1 Подготовка к обслуживанию и приему гостей	Содержание	1
	Технологический процесс подготовки к обслуживанию потребителей.	1
	Уборка и подготовка зала, расстановка мебели в торговом зале различными способами, получение и подготовка столового белья, накрытие столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов. Способы складывания салфеток для разных видов обслуживания. Приемы работы с подносом одной и двумя руками	
Тема 2.2 Соблюдение требований безопасности в процессе обслуживания потребителей	Содержание	1
	Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Способы уборки и замена использованных тарелок, приборов. Предоставление счёта и расчёт с потребителем	1
Тема 2.3 Предварительная сервировка стола	Содержание	2
	Отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного завтрака, обеда, завтрака и обеда по меню. Сбор использованной посуды, приборов. Особенности подготовки зала к обслуживанию в обычном режиме. Предварительная сервировка столов. Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания при гостинице. Технологический процесс обслуживания посетителей, этапы процесса обслуживания	1 1
Тема 2.4 Правила и способы	Содержание	3

подачи блюд и напитков	Общие правила и последовательность подачи блюд.	1
	Подача блюд и напитков разными способами: подача блюд «в обнос», предварительное перекладывание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства. Комбинированный способ подачи блюд.	1
	Выполнение подачи блюд и напитков с соблюдением правил, очередности и техники подачи. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд. Техника откупоривания бутылок, разлива основных напитков.	1
Тема 2.5 Прием заказа и обслуживание в номерах	Содержание	2
	Служба Рум-сервис. Подготовка к обслуживанию в номере. Подготовка оборудования к обслуживанию.	1
	Прием заказов на обслуживание в номерах. Комплектация сервировочной тележки. Доставки блюд в номер. Использование фламбе и фондю. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд.	1
Тема 2.6 Организация обслуживания иностранных туристов	Содержание	1
	Приемы обслуживания иностранных туристов. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов.	1
Тема 2.7 Расчёт с потребителями	Содержание	2
	Виды платежей. Наличный и безналичный расчёт. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ.	1
	Порядок оформления счетов и расчёта с потребителями. Предоставление счёта и расчёт с потребителем.	1
Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		12
Тема 3.1 Организация и контроль обслуживания потребителей в зале	Содержание	4
	Организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей.	1
	Встреча потребителей и размещение их за столом, прием заказа.	2
	Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет.	1
Тема 3.2 Контроль выполнения	Содержание	4

стандартов деятельности персонала службы питания	Составление схемы организации контроля.	1
	Составление плана проведения контроля.	1
	Организация оценки качества обслуживания и подготовка предложений по его повышению.	1
	Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях во время обслуживания гостей.	1
Тема 3.3 Правила культуры обслуживания	Содержание	4
	Тренинг и анализ производственных ситуаций.	2
	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.	2
Промежуточная аттестация в форме зачета		1
ПП 03. ПМ 03. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16472 Пекарь		36
Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента		24
Тема 1.1 Система ХАССП на ПОП	Содержание	4
	Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях общественного питания.	1
	Требование к продукции общественного питания	1
	Блок-схема технологического процесса предприятия общественного питания	1
Тема 1.2 Сырье хлебопекарного производства	Содержание	4
	Хранение и подготовка сырья к производству	1
	Виды сырья. Назначение и применение сырья при производстве хлебобулочных изделий.	1
	Правила организации склада	1
	Способы снижения потерь сырья при хранении и подготовки к производству	1
Тема 1.3 Основное сырье хлебопекарного производства Дрожжи хлебопекарные Подготовка основного сырья к производству. Подготовка дрожжей к производству	Содержание	4
	Мука хлебопекарная. Виды и сорта муки.	1
	Назначение и применение муки. Условия и сроки хранения муки. Оценка качества муки.	1
	Назначение и применение соли в хлебопечении. Влияние соли на качество готовой продукции. Виды дрожжей. Роль дрожжей в хлебопечении. Условия и сроки хранения дрожжей.	
	Показатели качества различных видов дрожжей.	1
	Мука хлебопекарная.	1
	Порядок проведения подготовки муки к производству.	
	Порядок проведения физико-химической и органолептической оценки качества муки.	
	Подготовка соли к производству. Порядок составления соляных растворов	
	Порядок проведения активации дрожжей.	
	Органолептическая оценка качества дрожжей.	

Тема 1.4	Содержание	4
Дополнительное сырье	Яйца, сахар, жиры, ароматообразующие вещества.	1
хлебопекарного производства	Роль дополнительного сырья в приготовлении хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения дополнительного сырья.	1
Молоко и молочные продукты	Органолептическая оценка качества сырья. Назначение, применение, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов.	1
Виды жиров	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов. Назначение, применение, условия и сроки хранения жиров.	1
Подготовка к производству дополнительного сырья	Требования к качеству жиров. Порядок подготовки к производству молока и молочных продуктов, яиц, жиров, сахарного раствора. Порядок расчета концентрации сахарного раствора.	1
Тема 1.5	Содержание	4
Приготовление пшеничного теста	Замес и образование теста. Назначение замеса теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Понятие рецептуры. Правила взаимозаменяемости сырья.	1
	Технологический процесс замеса и образования теста. Понятие полуфабриката в хлебопечении. Режимы приготовления теста. Влияние технологических режимов на качество теста. Влияние рецептуры на подбор технологических режимов.	1
	Приготовление пшеничного теста безопасным способом. Порядок закладки сырья для пшеничного безопасного теста. Режимы замеса и приготовления пшеничного безопасного теста. Технологическое оборудование. Безопасные условия труда при приготовлении теста.	1
	Приготовление теста на густой опаре. Технологические режимы приготовления теста на густой опаре для сдобных изделий.	1
Тема 1.6	Содержание	4

Приготовление ржаного теста	Характеристика ржаного теста. Требования к качеству ржаного теста по физико-химическим и органолептическим показателям.	1
	Способы приготовления ржаного теста.	1
	Микрофлора теста. Назначение, приготовление заварок и заквасок.	1
	Приготовление ржаного теста на заквасках.	
	Образование ржаного теста.	1
	Отличительные особенности ржаного теста.	1
Раздел 2. Цифровые технологии в рабочей профессии Пекарь. Цифровой		12
Тема 2.1	Содержание	4
Специальные формы обслуживания потребителей с использованием цифровой технологии (планшет, смартфон) в программе «БИТ:Аппетит»	Требования техники безопасности и санитарно-гигиенические нормы при работе с компьютером. Рациональная организация рабочего места.	1
	Роль информации в современном обществе.	1
	Понятие информации. Свойства информации.	1
	Информационные процессы.	
	Базовые понятия программы БИТ: АППЕТИТ. (онлайн заказ, заказ на день, смену, сервис электронных заявок, заказов,)	1
Тема 2.2	Содержание	4
Специальные формы работы с использованием цифровой технологии (планшет, смартфон) в программе «ПКО WAITER»	Разработка новых хлебобулочных изделий, продуктов. Создание электронной книги рецептов.	2
	Наличие электронного справочника рецептов хлебобулочных изделий (более 5000 блюд) в составе основной поставки программы;	2
Тема 2.3	Содержание	4
Управление и учет товара и продаж.	Компьютерные справочные правовые системы (СПС). Особенности российских СПС.	1
	Специализированные отраслевые справочные системы	
	Управление и учет товара и продаж. Выгрузка отчетов о работе заведения (день, сутки, неделя, месяц). в программе БИТ: АППЕТИТ и ПКО WAITER.	1
	Наличие всех унифицированных специализированных печатных форм для предприятий общепита. Номенклатура в учетной системе ПОП в программе БИТ: АППЕТИТ и ПКО WAITER.	2
ПП 04. ПМ 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Официант		36
Раздел 1. Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания блюдами.		18
Тема 1.1	Содержание	6
Ознакомление с планом практики. Изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья.	Ознакомление с планом практики. Изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья.	

Тема 1.2 Отработка приемов работы со столовым бельем. Отработка приемов работы с подносом. Отработка приемов подготовки зала к обслуживанию. Отработка приемов предварительной сервировки столов. Отработка приемов подачи блюд.	Содержание	6
	Отработка приемов работы со столовым бельем.	1
	Отработка приемов работы с подносом.	1
	Отработка приемов подготовки зала к обслуживанию.	1
	Отработка приемов предварительной сервировки столов.	2
	Отработка приемов подачи блюд.	1
Тема 1.3 Отработка приемов уборки и замены использованной посуды.	Содержание	6
	Отработка приемов уборки и замены использованной посуды.	6
Раздел 2. Цифровые технологии в рабочей профессии Официант		18
Тема 2.4 Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню.	Содержание	6
	Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню.	6
Тема 2.5 Принятие и оформление платежей оформления отчётно-финансовых документов в ресторане предприятия.	Содержание	6
	Принятие и оформление платежей оформления отчётно-финансовых документов в ресторане предприятия.	6
		1
	Содержание	6
Тема 2.6 Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в ресторане предприятия.	Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в ресторане предприятия.	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет(ы) Организации и контроля текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства, Предоставление услуг предприятия, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ, оснащенная(ые) в соответствии с приложением

3 ОПОП-П Учебный кондитерский цех, учебная кухня, Организации и контроля текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Вармунд, В. В., Документационное обеспечение управления : учебник / В. В. Вармунд. — Москва : Юстиция, 2024. — 271 с. — ISBN 978-5-406-12551-9. — URL: <https://book.ru/book/951739> (дата обращения: 24.04.2025). — Текст : электронный
2. Гареев, Р. Р., Организация деятельности сотрудников службы питания : учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва : КноРус, 2024. — 143 с. — ISBN 978-5-406-12015-6. — URL: <https://book.ru/book/950243> (дата обращения: 12.05.2025). — Текст : электронный.
3. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник/ С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. - Москва: КНОРУС, 2020. - 216 с. - (Среднее профессиональное образование)
4. Дмитриченко, М. И., Экспертиза и оценка качества продовольственных товаров : учебник / М. И. Дмитриченко, А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2024. — 611 с. — ISBN 978-5-406-12947-0. — URL: <https://book.ru/book/953133> (дата обращения: 12.05.2025). — Текст : электронный.
5. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-240с.
6. Качурина Т.А.Кулинария: учеб. пособие. - 7-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 272с.
7. Качурина Т.А. Кулинария . Рабочая тетрадь. .- М. : ИЦ «Академия», 2014.-160с. Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы :учеб. пособие НПО.- М. : ИЦ «Академия», 2013.-208с. 6.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2014.- 336с.
8. Косолапов, А. Б., Технология и организация туроператорской деятельности : учебник / А. Б. Косолапов. — Москва : КноРус, 2024. — 389 с. — ISBN 978-5-406-12574-8. — URL:

<https://book.ru/book/952130> (дата обращения: 12.05.2025). — Текст : электронный

9. Мацикова, О.В.. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : Учебное пособие / О.В. Мацикова — Минск : РИПО, 2022. — 264 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — URL: <https://book.ru/book/955013> (дата обращения: 12.05.2025). — Текст : электронный.

10. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В.

Новикова. — Москва : КноРус, 2025. — 578 с. — ISBN 978-5-406-14148-9. — URL: <https://book.ru/book/956697> (дата обращения: 12.05.2025). — Текст : электронный.

11. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5. — URL: <https://book.ru/book/957444> (дата обращения: 12.05.2025).

—
Текст : электронный.

12. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. —

URL:

<https://book.ru/book/952437> (дата обращения: 12.05.2025). — Текст : электронный.

13. Скабеева, Л. И., Организация и контроль текущей деятельности подразделений и

служб предприятий гостеприимства (серия учебников ФУМО 43.00.00 «Сервис и туризм») :

учебник / Л. И. Скабеева, Л. Л. Духовная. — Москва : КноРус, 2023. — 219 с. — ISBN 978-5-

406-11920-4. — URL: <https://book.ru/book/950249> (дата обращения: 24.09.2024). — Текст : электронный

14. Федорова, А. В., Профессиональная этика и психология делового общения : учебное

пособие / А. В. Федорова. — Москва : КноРус, 2025. — 218 с. — ISBN 978-5-406-13839-7.

—
URL: <https://book.ru/book/955639> (дата обращения: 12.05.2025). — Текст : электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Быстров С.А. Организация туристской деятельности. Управление турфирмой: учебн.

пособие/ С.А. Быстров. - Москва: ИНФРА -М, 2024. - 399 с

2. Ивановская, Л. С. Кондитерские изделия. Более 600 рецептов выпечных и кондитерских изделий на каждый день и к праздничному столу / Л.С. Ивановская. - М.: Диля, 2021.

3. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. - Москва, 2017.

112 с.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

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

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на

вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной

практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4. Кадровое обеспечение процесса производственной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
----------------------	-------------------	--	---

ПП 01	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01-09	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Уметь взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов/ Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)/ Выполнять работы в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках. Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения/ Знать цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Знать ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг. Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Предоставлять счет	аттестационный лист, отчет студента подтверждающий практический опыт, полученный на практике
		клиентам. Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей	

ПП 02	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 01-09	Соблюдать требования охраны труда на рабочем месте. Принимать и оформлять заказ на бронирование столика. Принимать и оформлять заказ на продукцию на вынос и на доставку. Вести учет заказанных столиков в зале организации питания. Планировать текущую деятельности предприятия питания. Планировать потребность производственной службы в материальных ресурсах и персонале Проводить вводный и текущий инструктажи сотрудников производственной службы Распределять обязанности и определять степени ответственности сотрудников производственной службы Координировать деятельность сотрудников производственной службы Контролировать выполнения сотрудниками регламентов производственной службы Взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания Реализовывать меры по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности. Встречать и приветствовать гостей в организации	аттестационный лист, отчет студента подтверждающий практический опыт, полученный на практике
-------	--	---	--

		питания Информировать гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах Размещать гостей за столом в зале организации питания Подготавливать зал обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала Подготавливать (досервировка, пересервировка) стол для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей Проверять состояние столовой посуды и приборов (чистота, целостность) Подавать блюда и напитки гостям организации питания Подготавливать мебель, оборудование и инвентарь, посуду бара, буфета к обслуживанию гостей Приготавливать заготовки для напитков Реализовывать готовые к употреблению безалкогольных напитков Принимать, оформлять и уточнять заказ гостей организации питания Передавать заказ гостей организации питания на кухню и в бар организации питания. Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания Получать блюда и напитков с кухни и бара организации питания Подавать блюда и напитки гостям организации питания Оформление витрины и барной стойки Принимать, оформлять и уточнять заказ на напитки и	
--	--	--	--

		барную продукцию организации питания Приготавливать и подавать чай, кофе. Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли. Готовить и подавать свежевыжатые соки Готовить, оформлять и подавать чай, кофе Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей Разрешать конфликтные ситуации Использовать электронное меню, интерактивный бар Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции Эксплуатировать оборудование бара Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию. Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия	
--	--	--	--

		Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях Порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками. Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах. Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей Формировать кассовые отчеты в специализированных программах Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для	
--	--	---	--

		отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Подавать гостям меню организации питания. Составление документации, отчетов посредством специализированных программ Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях Сервировать столы с учетом вида мероприятия Подготавливать контрольно-кассовое оборудование к началу принятия и оформления платежей Проводить кассовые операции оплаты по счетам за выполненный заказ	
ПП 03	ПК32.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01-09	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие, фото наглядных образцов изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Осуществлять поиск, анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ПП.04	ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 01-09	Соблюдать требования охраны труда на рабочем месте. Принимать и оформлять заказ на бронирование столика. Принимать и оформлять заказ на продукцию на вынос и на доставку.	аттестационный лист, отчет студента, содержащие, фото наглядных образцов изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		Вести учет заказанных столиков в зале организации питания. Планировать текущую деятельности предприятия питания. Планировать потребность производственной службы в материальных ресурсах и персонале Проводить вводный и текущий инструктажи сотрудников производственной службы Распределять обязанности и определять степени ответственности сотрудников производственной службы Координировать деятельность сотрудников производственной службы Контролировать выполнения сотрудниками регламентов производственной службы Взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания Реализовывать меры по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности. Встречать и приветствовать гостей в организации питания Информировать гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах Размещать гостей за столом в зале организации питания Подготавливать зал обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала Подготавливать (досервировка, пересервировка) стол для подачи очередного блюда и	
--	--	---	--

		к приходу новых гостей Проверять состояние столовой посуды и приборов (чистота, целостность) Подавать блюда и напитки гостям организации питания Подготавливать мебель, оборудование и инвентарь, посуду бара, буфета к обслуживанию гостей Приготавливать заготовки для напитков Реализовывать готовые к употреблению безалкогольных напитков Принимать, оформлять и уточнять заказ гостей организации питания Передавать заказ гостей организации питания на кухню и в бар организации питания. Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания Получать блюда и напитков с кухни и бара организации питания Подавать блюда и напитки гостям организации питания Оформление витрины и барной стойки Принимать, оформлять и уточнять заказ на напитки и барную продукцию организации питания Приготавливать и подавать чай, кофе Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли. Готовить и подавать свежавыжатые соки Готовить, оформлять и подавать чай, кофе Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки Производить операции по подготовке напитков к	
--	--	--	--

		презентации в присутствии гостей Разрешать конфликтные ситуации Использовать электронное меню, интерактивный бар. Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции Эксплуатировать оборудование бара Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях Порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания	
--	--	---	--

		Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками. Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах. Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей Формировать кассовые отчеты в специализированных программах Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания	
--	--	---	--

		Подавать гостям меню организации питания. Составление документации, отчетов посредством специализированных программ Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях Сервировать столы с учетом вида мероприятия Подготавливать контрольно-кассовое оборудование к началу принятия и оформления платежей Проводить кассовые операции оплаты по счетам	
--	--	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

Код и наименование учебной дисциплины	СТР
СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ.....	2
СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ	14
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	
СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	38
СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА.....	54
СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА.....	69
СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ.....	80
ОП.01 СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ТУРИЗМЕ И	90
ГОСТЕПРИИМСТВЕ.....	
ОП.02 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ	106
ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА.....	
ОП.03 ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ В ТУРИЗМЕ И	119
ГОСТЕПРИИМСТВЕ.....	
ОП.04 МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ.....	129
ОП.05 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В	138
ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ.....	
ОП.06 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА	155
И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА.....	
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (ВТОРОЙ).....	172
ОП.08 ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И	188
КОНФЛИКТОЛОГИЯ.....	
ОП.09 ВВЕДЕНИЕ В ИСКУССТВЕННЫЙ ИНТЕЛЛЕКТ.....	198
ОП.10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО	213
ПИТАНИЯ.....	
ОП.11 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ.....	225
ОП.12 ИСТОРИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ.....	236
ОП.13 КОНСТРУКТОР КАРЬЕРЫ.....	249

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины

СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.01 История России (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.01 История России»: формирование представлений об истории России как истории Отечества, основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям.

Дисциплина «СГ.01 История России» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09	определять причину того или иного явления, отличать причину от предпосылки, выделять как общие черты, так и специфику, анализировать то или иное явление, выбирать и использовать методы научного исследования, формулировать собственную научную концепцию, видеть взаимосвязь между причиной и следствием, использовать полученные знания в профессиональной деятельности	основные этапы исторического развития человеческого общества и основные их черты, периоды в истории России и их специфику, основные исторические подходы и концепции к изучаемой дисциплине, знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	-

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Программа реализуется за счет часов обязательной части ОПОП-П.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	62
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	38
практическая подготовка	20
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет)	2
Всего	62

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное 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, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. История России			
Тема 1. «Россия – священная наша держава»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК ...
	Теоретическое обучение		
	История гимна и флага России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение.	3	
	Практические работы		
	Практические работы. Российские инновации и устремленность в будущее	1	
Тема 2. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК ...
	Теоретическое обучение		
	Экспансия католичества против православия. Русь и Орда. Агрессия Запада: Невская битва и Ледовое побоище. Александр Невский – выбор пути. Собираение русских земель вокруг Москвы. Обретение независимости Руси от Орды. Иван IV – Россия становится царством	2	
	Практические работы		
	Практические работы. Обретение независимости Руси от Орды. Иван IV – Россия становится царством	1	
Тема 3. Смута и её преодоление	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Теоретическое обучение		

	Земские соборы – народное представительство и волеизъявление. Причины, ход и последствия Смутного времени. 4 ноября – смысл Дня народного единства, как объединения народов России против внутреннего раскола и иностранной интервенции. Зарождение гражданского и патриотического самосознания в ходе народного ополчения	2	ПК ...
	Практические работы		
	Практические работы. Земские соборы – народное представительство и волеизъявление.	1	
Тема 4. Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК ...
	Теоретическое обучение		
	Угнетение православных русских людей в составе Литвы, Польши, Речи Посполитой. Борьба запорожских казаков под руководством Богдана Хмельницкого за православную веру и единство с Россией. Спасение Малороссии Великой Россией: Земский собор 1653 г., Переяславская Рада 1654 г., Русско-польская война 1654-1667 гг.	2	
	Практические работы		
	Практические работы. Угнетение православных русских людей в составе Литвы, Польши, Речи Посполитой.	1	
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК ...
	Теоретическое обучение		
	Консолидация Петром I внутренних сил России с целью ее выхода на широкую мировую арену. Внутренние реформы для развития производительных сил страны и укрепления военной безопасности. Строительство великой империи: цена и результаты. Продолжение освоения Сибири и Дальнего Востока: история русских открытий в сравнении с колониальными захватами западных стран	3	
	Практические работы		
	Практические работы. Освоение Сибири и Дальнего Востока	1	
Тема 6. Екатерина II: продолжатель	Содержание учебного материала	3	
	Теоретическое обучение		

великих дел Петра I	Просвещённый абсолютизм в России. Решение национальных задач: присоединение Крыма, освоение Новороссии, воссоединение Правобережья Днепра и Белоруссии с Россией. Противоречия развития науки и культуры с существующим крепостным правом	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК ...
	Практические работы		
	Практические работы. Решение национальных задач	1	
Тема 7. От победы над Наполеоном до Крымской войны	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК ...
	Теоретическое обучение		
	Роль России в спасении Европы от экспансии наполеоновской Франции. Истоки патриотизма народов страны. Расширение границ и статуса великой державы России в первой половине XIX в. «Восточный вопрос». Крымская война, как попытка Запада нанести «стратегическое поражение» России. Память о героях обороны Севастополя. Итоги Крымской войны: Великие реформы Александра II, модернизация страны при Александре III	3	
	Практические работы		
	Практические работы. Роль России в спасении Европы от экспансии наполеоновской Франции.	1	
Тема 8. Гибель империи	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК ...
	Теоретическое обучение		
	Русская революция 1905-1907 гг. – начало либерального эксперимента над исторической Россией. Первая мировая война и её уроки: герои сражений и мобилизация страны. От Февраля к Октябрю 1917 года: как свергли царя, но сломали государство. Гражданская война: крах идеи мировой революции, но возрождение инстинкта национального самосохранения	2	
	Практические работы		
	Практические работы. Русская революция 1905-1907 гг. – начало либерального эксперимента над исторической Россией.	1	
Тема 9. От великих	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение		

потрясений к Великой Победе	Выбор пути развития: восстановления цивилизационного пространства России в виде СССР. Перекосы «коренизации» в союзных республиках и территориальные «подарки» большевиков Украинской ССР. Антирелигиозная кампания. Историческое значение индустриализации. Коллективизация и ее последствия. Поворот в сторону преемственности от дореволюционной России, подъем патриотизма и его выражение в Великой Отечественной войне	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК ...
	Практические работы		
	Практические работы. Историческое значение индустриализации.	2	
Тема 10. «Вставай, страна огромная»	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК ...
	Теоретическое обучение		
	Причины и предпосылки Великой Отечественной войны как составной части Второй мировой войны. Против кого мы сражались: Европа объединенная под нацистской свастикой. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа. Актуальные уроки: понятие единства фронта и тыла. Защитники Родины и предатели-отщепенцы. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа. Истоки подвига народов СССР и достижения ими Великой Победы	2	
	Практические работы		
	Практические работы. Причины и предпосылки Великой Отечественной войны	1	
Тема 11. В буднях великих строек	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК ...
	Теоретическое обучение		
	Геополитические результаты победы в Великой Отечественной войне. Возрождение разрушенной экономики, культура и общество СССР после войны. Ликвидация СССР ядерной монополии США и жизнь в условиях навязанной Западом холодной войны. НАТО и Варшавский договор. СССР - лидер борьбы за освобождение стран Азии, Африки и Латинской Америки от колониальной и неоколониальной зависимости. Этапы экономического развития в 1950-1970-х гг.: значение достижений в науке, промышленности и сельском хозяйстве для современной Российской Федерации	2	

Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	Практические работы		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК ...
	Практические работы. Геополитические результаты победы в Великой Отечественной войне	2	
	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение		
	Причины «перестройки»: роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах. Поддержка Западом сепаратизма и радикального национализма: распад СССР – величайшая геополитическая катастрофа. Россия в 1990-е гг.: кризис экономики, обнищание населения и криминализация общества – цена реформ 1990-х гг. Попытка диктата олигархов. Конфликты на Северном Кавказе и других регионах России: опасность распада страны. Россия в условиях установления США однополярного миропорядка: зависимость от экономик западного мира, снижение роли СНГ, разрыв связей с бывшими странами социалистического лагеря. Кризис духовных ценностей у населения России	3	
	Практические работы		
Тема 13. Россия. XXI век	Практические работы. Причины «перестройки»: роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК ...
	Содержание учебного материала	5	
	Теоретическое обучение		
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Устранение олигархата от власти и укрепление ее вертикали. Успешная борьба с национальным сепаратизмом, экстремизмом и терроризмом. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до специальной военной операции. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты, наукоемкое производство. Возвращение уважения к традиционным ценностям народов России. Национальные проекты. Поправки в конституцию. Поступательное развитие в условиях западных санкций и агрессии НАТО против России руками Украины. Специальная военная операция. Становление Россией и дружественными	3	

	ей странами многополярного мира в условиях кризиса доминирования США и их союзников		
	Практические работы		
	Практические работы. Национальные проекты	2	
Тема 14. История антироссийской пропаганды	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК ...
	Теоретическое обучение		
	Истоки русофобии – «сказания иностранцев о России». Ливонская война – становление русофобской мифологии. «Завещание Петра Великого» – антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Формирования образа агрессивной и тоталитарной России в США во 2-й пол. XIX в. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Расистские и неонацистские корни пропаганды против СССР и Российской Федерации во второй половине XX в. - начале XXI в. Мифологемы и центры распространения современной русофобии	3	
	Практические работы		
	Практические работы. Мифологемы и центры распространения современной русофобии	1	
Тема 15. Слава русского оружия	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК ...
	Теоретическое обучение		
	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский, Александровский, Обуховский и др. заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки	2	
	Практические работы		
	Практические работы. Ранние этапы истории российского оружейного дела	2	

Тема 16. Россия сегодня	Содержание учебного материала	5	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК ...
	Теоретическое обучение		
	Высокие технологии. Достижения в области искусственного интеллекта. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Транспорт. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. Развитие цифровых технологий. Роль гражданственности и патриотической позиции молодежи в достижении Россией полного суверенитета в экономике, культуре, науке. Значение истории для современного гражданина Российской Федерации	2	
	Практические работы		
	Практические работы. Достижения в области искусственного интеллекта.	1	
	Самостоятельная работа. Реферат Значение истории для современного гражданина Российской Федерации	2	
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет)		2	
Всего:		62	

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,
оснащенный *оборудованием*:
учебная доска;
рабочие места по количеству обучающихся;
наглядные пособия;
рабочее место преподавателя;
техническими средствами обучения:
персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
лазерная указка;
средства аудиовизуализации.

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. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-0054-2948-3 — Текст: непосредственный.
2. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 448 с. — ISBN 978-50054-2948-3 — Текст: непосредственный.
3. Соловьев, К. А. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.]; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9. — Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 3-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/139542>.
2. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540370>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание

/Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2024. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования) – ISBN 978-5-0054-2323-8.

2. Карпачев, С. П. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст: непосредственный.

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

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

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

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

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

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

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

10. Фирсов, С. Л. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08721-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540360>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины		
<u>Знать:</u> – ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древних времен до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – традиционные российские духовно - нравственные ценности; – роль и значение России в современном мире.	– показывает знания ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древних времен до настоящего времени; – демонстрирует знания о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – показывает знание традиционных российских духовно - нравственных ценностей; – демонстрирует сформированность знаний о роли и значении России в современном мире.	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Результаты промежуточной аттестации.
Перечень умений, осваиваемых в рамках учебной дисциплины		
<u>Уметь:</u> – выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с времен образования Древнерусского государства до настоящего времени; – анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига русского народа по защите Отечества, – демонстрировать готовность противостоять	– выделяет факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализирует, характеризует, выделяет причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древних времен до настоящего времени; – демонстрирует умения анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России; – демонстрирует умения защищать историческую правду, не допускает умаления подвига народа при защите Отечества, – проявляет готовность противостоять фальсификациям Российской истории; – демонстрирует уважительное отношение к	Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).

фальсификациям российской истории; – демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.	историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.	
--	---	--

Приложение 2.2
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины

СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
1. Общая характеристика	19
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	19
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	20
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	20
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»: совершенствование коммуникативной компетенции в основных видах речевой деятельности, овладение профессионально-ориентированным языковым материалом, развитие способности к самостоятельному изучению (повышению уровня владения) иностранного языка или к его использованию для получения новых знаний.

Дисциплина «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы ; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.	-

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Программа реализуется за счет часов обязательной части ОПОП-П.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	140
в т.ч. в форме практической подготовки	120
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	120
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	2

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, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		60	
Тема 1.1. Россия в современном мире. Экономика отрасли.	Содержание	12	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК...
	Состояние современной экономики. Россия и сотрудничество с другими государствами. Краткое описание отрасли. Система времен действительного залога в английском языке. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикль. Употребление артикля с именами собственными.	2	
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие № 1. Состояние современной экономики. Россия и сотрудничество с другими государствами. Краткое описание отрасли. Система времен действительного залога в английском языке. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикль. Употребление артикля с именами собственными. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Современная экономика» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	3	
	Практическое занятие № 2. Состояние современной экономики. Россия и сотрудничество с другими государствами. Краткое описание отрасли. Система времен действительного залога в английском	3	

	языке. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикль. Употребление артикля с именами собственными. Предпросмотровые вопросы по теме «Россия и сотрудничество с другими государствами». Просмотр учебных видео по теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа)		
	Практическое занятие № 3. Состояние современной экономики. Россия и сотрудничество с другими государствами. Краткое описание отрасли. Система времен действительного залога в английском языке. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикль. Употребление артикля с именами собственными. Подготовка устного сообщения учащимися по теме «Экономика отрасли» на основе лексико-грамматического материала предыдущих практических занятий. Диалог-дискуссия по теме «Чем определяется выбор профессии?»	4	
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	Содержание	12	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК...
	Система образования России. Роль образования в современном мире. Согласование времен. Косвенная речь. Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Относительные местоимения.	2	
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие № 4. Система образования России. Роль образования в современном мире. Согласование времен. Косвенная речь. Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Относительные местоимения. Предпросмотровые вопросы по теме «Образование в России». Просмотровое чтение текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту. Составление диалогов по теме «Иностранный студент поступает в учебное заведение в России».	5	
	Практическое занятие № 5. Система образования России. Роль образования в современном мире. Согласование времен. Косвенная речь. Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Относительные местоимения.	5	

	Круглый стол с обсуждением заранее подготовленных групповых сообщений на базе материала видео и текстов предыдущих практических занятий по темам: «Сравнение среднего профессионального образования в России, Великобритании, США и Китае»; «Роль образования в жизни»; «Важность получения образования» (темы распределяются на практическом занятии №4 на каждую рабочую группу в аудитории)		
Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии	Содержание	12	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК...
	География английского языка. Английский язык в профессиональной деятельности. Степени сравнения прилагательных и наречий. Повторение пройденного грамматического материала.	2	
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие № 6. География английского языка. Английский язык в профессиональной деятельности. Степени сравнения прилагательных и наречий. Повторение пройденного грамматического материала. Просмотровое чтение текста по теме «Я и моя профессия». Дискуссия: «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии».	10	
Тема № 1.4. Основы делового общения	Содержание	12	
	Светская беседа (Small talk). Деловой звонок. Деловая переписка. Страдательный залог. Неопределенные и отрицательные местоимения.	2	
	В том числе практических занятий	10	

	Практическое занятие № 7. Светская беседа (Small talk). Деловой звонок. Деловая переписка. Страдательный залог. Неопределенные и отрицательные местоимения. Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Светская беседа (Small talk)» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Обсуждение особенностей светской беседы, тематики. Составление диалогов-моделей «Беседа с иностранным партнером». Просмотр видео по теме «составление деловых писем». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео) Составление деловых писем на основе просмотренного материала.	5	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК...
	Практическое занятие № 8. Светская беседа (Small talk). Деловой звонок. Деловая переписка. Страдательный залог. Неопределенные и отрицательные местоимения. Введение новых лексических единиц по теме занятия для снятия языковых трудностей при просмотре видео. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Деловой разговор по телефону». Составление диалогов и перевод их на иностранный язык Проведение телефонных переговоров. «Приглашение на конференцию»	5	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Содержание	12	
	Прохождение собеседования. Страдательный залог. Числительные. Повторение пройденного ранее грамматического материала.	2	
	В том числе практических занятий	10	

	Практическое занятие № 9. Резюме. Прохождение собеседования. Страдательный залог. Числительные. Повторение пройденного ранее грамматического материала. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Поиск работы. Подготовка резюме. Прохождение собеседования» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Просмотр видео/ прослушивание аудиоматериала по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование». Ответы на вопросы по просмотренному видео / прослушанному аудиоматериалу (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом).	5	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК...
	Практическое занятие № 10. Резюме. Прохождение собеседования. Страдательный залог. Числительные. Повторение пройденного ранее грамматического материала. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете»	5	
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		12	
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	Содержание	12	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК...
	Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Придаточные предложения условия (1-2 тип).	2	
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие № 11. Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Придаточные предложения условия (1-2 тип). Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века» с извлечением новых речевых оборотов и	4	

	выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Практическое занятие № 12. Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Придаточные предложения условия (1-2 тип). Предпросмотровые вопросы по теме «Отраслевая выставка». Просмотр учебных видео по теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа)	3	
	Практическое занятие № 13. Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Придаточные предложения условия (1-2 тип). Подготовка сообщений «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» и «Посещение отраслевой выставки». Дискуссия.	3	
Раздел 3.-Всероссийское чемпионатное движение		10	
Тема 3.1. Чемпионаты России по профессиональному мастерству: от прошлого к настоящему	Содержание	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК...
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие № 14. История чемпионатов. Требования и условия участия. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Чемпионаты России по профессиональному мастерству: от прошлого к настоящему» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	10	
Раздел 4. Профессиональное содержание		56	
Тема 4.1.	Содержание	10	
	В том числе практических занятий	10	

Чертежи и техническая документация	Практическое занятие № 15. Техническое бюро. Технологические карты. Чертежи. Придаточные предложения условия (Mixed conditionals, предложения с “I wish”). Повторение пройденного ранее грамматического материала. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Техническое бюро» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Групповое изучающее чтение технологических карт. Выполнение тренировочных лексических упражнений на закрепление узкоспециализированной лексики.	5	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК...
	Практическое занятие № 16. Техническое бюро. Технологические карты. Чертежи. Придаточные предложения условия (Mixed conditionals, предложения с “I wish”). Повторение пройденного ранее грамматического материала. Презентация собственных чертежей на английском языке перед аудиторией, обсуждение.	5	
Тема № 4.2. Инструменты, оборудование и станки	Содержание	12	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК...
	Работа мастерской /цеха. Неличные формы глагола (Infinitive).	2	
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие № 17. Работа мастерской /цеха. Неличные формы глагола (Infinitive). Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Инструменты, оборудование, станки» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	5	
	Практическое занятие № 18. Работа мастерской /цеха. Неличные формы глагола (Infinitive). Просмотровое чтение текстов по теме «Инструменты, оборудование, станки». Ответы на вопросы Групповая презентация «Необходимое оборудование в моей работе».	5	

Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда	Содержание	12	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК...
	«Техника безопасности и охрана труда на производстве». Неличные формы глагола (Gerund).	2	
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие № 19. «Техника безопасности и охрана труда на производстве». Неличные формы глагола (Gerund). Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Техника безопасности и охрана труда» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	5	
Тема 4.4. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций	Содержание	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК...
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие № 21. Профессиональные стандарты. Стандарты производства. Неличные формы глагола (Participles). Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Стандарты в производстве» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	3	
	Практическое занятие № 22. Профессиональные стандарты. Стандарты производства. Неличные формы глагола (Participles). Просмотр видео по теме «Проблемы на производстве». Ответы на вопросы по видео (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым	4	

	ответом). Дискуссия по теме «Возможные нестандартные профессиональные ситуации и пути их решения» для подготовки к ролевой игре следующего практического занятия.		
	Практическое занятие № 23. Профессиональные стандарты. Стандарты производства. Неличные формы глагола (Participles). Ролевая игра «Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств»	3	
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	Содержание	12	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК...
	В том числе практических занятий	10	
	Роль самообразования и самосовершенствования в профессии. Неличные формы глагола. Повторение пройденного ранее грамматического материала. Практическое занятие № 38. Просмотровое чтение текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии. Дискуссия «Если я буду участвовать в чемпионате»	10	
	Самостоятельная работа обучающихся. Саморазвитие в профессии	2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		140	

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый:

- *оборудованием:*

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и др.);

комплекты дидактических раздаточных материалов на каждое посадочное место по количеству обучающихся;

- *техническими средствами обучения:*

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;

компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением на каждое посадочное место по количеству обучающихся;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия;

магнитофон.

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. Голубев А.П. Английский язык: учебное издание / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва: Академия, 2024. — 368 с. (Специальности среднего профессионального образования). — ISBN 978-5-0054-2840-0

2. Карпова, Т. А., English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебник / Т. А. Карпова. — Москва : КноРус, 2024. — 311 с. — ISBN 978-5-406-12612-7

3. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1

3.2.2. Электронные издания

1. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебное издание / Голубев А.П., Коржавый А. П., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2024. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования) — ISBN 978-5-0054-2326-9 — URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5538/781456/>

2. Краснопёрова, Ю.В. Теоретическая грамматика английского языка: учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86151>

3. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (А1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 195 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17397-0. — URL: <https://urait.ru/bcode/533005>

4. Шматкова, Л. Англо-русский тематический словарь / Л. Шматкова. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-9427-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/298541>

1.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Доступные уроки / Твой персональный преподаватель - уроки 24/7 // Интернет-ресурс –

EnglishCentral, 2024. URL: <https://ru.englishcentral.com/browse/videos>

3. Видео уроки по английскому языку / Проект Английский язык онлайн — Native English //

Интернет-ресурс – ENGV.RU, 2024— URL: <https://engv.ru/category/grammar/>

4. Левченко, В. В. Английский язык для экономистов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 408 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16155-7.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Описание показателей и критериев оценки компетенций

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточной аттестации
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы;	

участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, профессиональном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или профессиональные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточной аттестации
---	---	---

Приложение 2.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины

СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование у обучающихся знаний, умений и ценностных ориентаций, которые обеспечивают повышение уровня защищённости личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК1, ОК4, ОК6, ОК7	• 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-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; • применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; • владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и	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 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 профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; -порядок и оказания первой помощи пострадавшим.

	экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим.	
--	---	--

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	49
в т. ч.:	
теоретическое обучение	15
практические занятия	49
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем акад. часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел I. Гражданская оборона		15	
Тема 1.1. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке	Содержание учебного материала	3	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09
	Комбинированное занятие		
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях Защита населения и территорий при авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке Обеспечение безопасности при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником	1	
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях Защита населения и территорий при авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке Обеспечение безопасности при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником	1	
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях Защита населения и территорий при авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке Обеспечение безопасности при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения	1	

	боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником		
Тема 1.2. Организация гражданской обороны.	Содержание учебного материала	12	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09
	Комбинированное занятие		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций Приборы радиационной и химической разведки и контроля Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	1	
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	1	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие №1 Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	2	
	Практическое занятие №2 Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	2	
	Практическое занятие №3 Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	2	
	Практическое занятие №4 Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	2	
	Практическое занятие №5 Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	2	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		10	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	10	
	Комбинированное занятие	5	

Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня.	1	
	Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами	1	
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Помощь при травматических повреждениях. Помощь при кровотечении. Помощь при переломах. Помощь при синдроме длительного сдавливания. Помощь при отравлениях. Помощь при шоке. Помощь при ожогах. Помощь при отморожениях. Помощь при электротравме. Искусственное дыхание и закрытый массаж сердца	1	
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Помощь при травматических повреждениях. Помощь при кровотечении. Помощь при переломах. Помощь при синдроме длительного сдавливания. Помощь при отравлениях. Помощь при шоке. Помощь при ожогах. Помощь при отморожениях. Помощь при электротравме. Искусственное дыхание и закрытый массаж сердца	1	
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Помощь при травматических повреждениях. Помощь при кровотечении. Помощь при переломах. Помощь при синдроме длительного сдавливания. Помощь при отравлениях. Помощь при шоке. Помощь при ожогах. Помощь при отморожениях. Помощь при электротравме. Искусственное дыхание и закрытый массаж сердца	1	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие №6 Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи	3	
	Самостоятельная работа		

	Самостоятельная работа. Реферат Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	2	
Раздел 3. Основы военной службы		41	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала	41	
	Комбинированное занятие	5	
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели, и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	1	
	Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	1	
	Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	1	
	Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	1	
	Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России.	1	

	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие №7 Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении. Построение и отработка движения походным строем Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	3	
	Практическое занятие №8 Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении. Построение и отработка движения походным строем Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	3	
	Практическое занятие №9 Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.	3	
	Практическое занятие №10 Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.	3	
	Практическое занятие №11 Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.	3	
	Практическое занятие №12 Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.	3	
	Практическое занятие №13 Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.	3	
	Практическое занятие №14 Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.	3	
	Практическое занятие №15 Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.	3	

	Практическое занятие №16 Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.	3	
	Практическое занятие №17 Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.	3	
	Практическое занятие №18 Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении. Построение и отработка движения походным строем Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	3	
Промежуточная аттестация. Дифференцированный зачет		2	
Всего:		68	

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с примерной образовательной программы по специальности.

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.

Основные печатные и электронные издания

1. Айзман, Р.И., Безопасность жизнедеятельности для специальности "Гостиничный сервис" : учебное пособие / Р.И. Айзман, Н.С. Шуленина. — Москва : КноРус, 2022. — 191 с. — ISBN 978-5-406-09531-7. — Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL: <https://book.ru/book/943179>
2. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469524>
3. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469913>
4. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469496>
5. Косолапова, Н.В., Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-406-09732-8. — Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL: <https://book.ru/book/943656>
6. Косолапова, Н.В., Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2021. — 155 с. — ISBN 978-5-406-08196-9. — Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL: <https://book.ru/book/939366>
7. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО

PROFобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93574>

8. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности. : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 282 с. — ISBN 978-5-406-09982-7. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт].—Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:<https://book.ru/book/944132>

9. Михайлиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михайлиди. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. – 111 с. – ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/100492>

10. Резчиков, Е. А.Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования/Е.А.Резчиков,А.В.Рязанцева.–2-изд.,перераб. идоп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 639 с. – (Профессиональное образование).– ISBN 978-5-534-13550-3. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/476255>

1.1. Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993)

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

3. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.

4. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.

5. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.

6. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

7. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.

8. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

9. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.

10. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.

11. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.

12. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.

13. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.
14. Айзман Р.И., Омельченко И.В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. — М., 2013.
15. Кобяков Ю.П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2012.
16. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2013.
17. Микрюков В.Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., 2014
18. Назарова Е.Н., Жилов Ю.Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб. заведений. — М., 2013.
19. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) — Ростов н/Д, 2013 <http://anty-crim.boxmail.biz> Искусство выживания
20. <http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь
21. <http://www.meduhod.ru> Портал детской безопасности
22. <http://www.spas-extreme.ru> Россия без наркотиков
23. <http://www.obzh.info> информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).
24. <http://www.school-obz.org/> Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности
25. <http://kombat.com.ua/stat.html> Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях
26. <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm> Автономное существование в природе – детям
27. <http://www.mnr.gov.ru> Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России)
28. <https://www.gosnadzor.ru> Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор)
29. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)
30. <http://www.mzsrrf.ru> Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России)
31. <http://www.rostrud.info> Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)
32. <http://www.gsen.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
33. <http://www.safety.ru> ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
34. <http://www.risot.safework.ru> Российская Информационная Система Охраны Труда (РИСОТ)
35. <http://www.mspsng.org> Межгосударственный совет по промышленной безопасности
36. <http://www.ilo.org> Международная организация труда (МОТ)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и приёма нормативов, а также сдачи обучающимися зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки*
Освоенные знания: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных снижения вероятности их реализации; основ военной службы и обороны государства; задачи основных мероприятий гражданской обороны; способов защиты населения от оружия массового поражения; мер пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольно порядке; основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении(оснащении)воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	«Отлично» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий	Какими процедурами производится оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, результатов выполнения практических работ, устный индивидуальный опрос. Письменный опрос в форме тестирования

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 специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, Выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
---	--	--

Приложение 2.4
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины

СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
1. Общая характеристика	19
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	19
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	20
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	20
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 Физическая культура (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.04 Физическая культура»: формирование физической культуры будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Дисциплина «СГ.04 Физическая культура» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.	-

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Программа реализуется за счет часов обязательной части ОПОП-П.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	70
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме (диф. зачет)	2	-
Всего	84	70

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности		12	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни. 12 часов	Содержание учебного материала 1. Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. 2. Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вращивание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.		ОК 08

3. Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокinezия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.		
Теоретическое обучение	4	
1.Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	1	
2.Основы здорового образа жизни;	1	
3.Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;	1	
4.Средства профилактики перенапряжения.	1	
Практические занятия	8	
1.Выполнение комплексов дыхательных упражнений	1	
2.Выполнение комплексов утренней гимнастики	1	
3.Выполнение комплексов упражнений для глаз	1	

		4.Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки	1	
		5.Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела	1	
		6.Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия	1	
		7.Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса	1	
		8.Проведение студентами самостоятельно подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	1	
		Самостоятельная работа обучающихся Выполнение комплексов утренней гигиенической гимнастики Соблюдение оптимальных режимов суточной деятельности активности на основе выполнения физических упражнений	2	
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности			60	ОК 08
Тема 2.1. Общая физическая подготовка 5 часов	Содержание учебного материала Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. Двигательные действия. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры.			
	Практические занятия		5	
	1.Выполнение построений, перестроений;		1	

Тема 2.2. Легкая атлетика 10 часов	2. Подвижные игры различной интенсивности.	1	ОК 08
	3. Подвижные игры различной интенсивности.	1	
	4. Подвижные игры различной интенсивности.	1	
	5. Подвижные игры различной интенсивности.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение различных комплексов физических упражнений в процессе самостоятельных занятий	2	
	Содержание учебного материала Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.		
	Практические занятия	10	
	1. Техника безопасности на уроках легкой атлетики.	1	
	2. Обучение техники низкого старта	1	
	3. Совершенствование техники низкого старта.	1	
	4. Обучение техники на короткие дистанции	1	
	5. Совершенствование техники на короткие дистанции	1	
	6. Обучение техники бега на средние дистанции.	1	
	7. Совершенствование техники бега на средние дистанции.	1	
	8. Освоение техники кроссового бега.	1	
	9. Совершенствование техники кроссового бега.	1	

	10. Судейство, ведение протоколов на соревнованиях по легкой атлетике.	1	
Тема 2.3. Спортивные игры 28 часов	Содержание учебного материала Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра. Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.		ОК 08
	Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки.		

Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топсудар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.	
Теоретическое обучение	2
1.роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; 2.условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	2
Практические занятия	26
1.Техника безопасности на уроках спортивных игры.	1
2. Обучение техники ведения мяча.	1
3.Совершенствование техники ведения мяча.	1
4. Освоение техники бросков по кольцу.	1
5. Совершенствование техники бросков по кольцу.	1
6. Освоение техники штрафного броска.	1
7. Совершенствование техники штрафного броска.	1
8. Проведение двусторонней игры в баскетбол.	1
9. Освоение подачи мяча: нижняя боковая, прямая, верхняя боковая, прямая.	1
10. Совершенствование подачи мяча: нижняя боковая, прямая, верхняя боковая, прямая.	1
11 Основные технические приемы в волейболе	1
12. Двусторонняя игра в волейбол.	1
13. Двусторонняя игра в волейбол.	1
14. Двусторонняя игра в волейбол.	1

	15. Освоение техники перемещений по полю.	1	
	16. Совершенствование техники перемещений по полю.	1	
	17. Освоение техники ведения и передачи мяча	1	
	18. Совершенствование ведения и передачи мяча.	1	
	19. Двусторонняя игра в футбол.	1	
	20. Освоение стойки игрока, способов держания ракетки.	1	
	21. Совершенствование стойки игрока, способов держания ракетки.	1	
	22. Освоение техники передвижений: шаги, прыжки, рывки.	1	
	23. Совершенствование техники передвижений: шаги, прыжки, рывки.	1	
	24. Освоение технических приёмов: подача, подрезка, срезка.	1	
	25. Совершенствование технических приёмов: подача, подрезка, срезка.	1	
	26. Двусторонняя игра в настольный теннис	1	
Тема 2.4. Атлетическая гимнастика 7 часов	Содержание учебного материала Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды платформ. Основные исходные положения. Движения ногами и руками в различных видах степ-аэробики. Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные положения, упражнения различной направленности. Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений. Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений. Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание.		ОК 08

	Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод". Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий.		
	Теоретическое обучение	1	
	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	1	
	Практические занятия	6	
	1.Освоение комбинаций упражнений на гимнастической стенке.	1	
	2.Совершенствование комбинаций упражнений на гимнастической стенке.	1	
	3.Освоение комбинаций упражнений на тренажерах.	1	
	4.Совершенствование комбинаций упражнений на тренажерах.	1	
	5.Освоение силовой способности и выносливости.	1	
	6.Совершенствование силовой способности и выносливости.	1	
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)			

Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов 13 часов	Содержание учебного материала Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методика формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методика формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.		ОК 08
	Теоретической обучение	2	
	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	2	
	Практические занятия	11	
	1. Двигательные качества согласно выбранной профессии.	1	
	2. Разучивание профессионально значимых двигательных действий.	1	
	3. Закрепление профессионально значимых двигательных действий.	1	
	4. Упражнения на согласованность движений рук и ног.	1	
	5. Подвижные игры	1	
	6. Разучивание упражнений на развитие общей выносливости.	1	
	7. Разучивание упражнения на тренажерах для развития силы рук.	1	

	8. Развитие статической выносливости мышц рук и плечевого пояса.	1	
	9. Разучивание упражнений на развитие общей выносливости.	1	
	10. Совершенствование профессионально значимых двигательных действий.	1	
	11. Формирование профессионально значимых физических качеств.	1	
Тема 3.2. Военно – прикладная физическая подготовка 7 часов	Содержание учебного материала Строевая, физическая, огневая подготовка. Строевая подготовка. Строевые приёмы, навыки чёткого и слаженного выполнения совместных действий в строю. Физическая подготовка. Основные приёмы борьбы (самбо, дзюдо, рукопашный бой): стойки, падения, самостраховка, захваты. броски, подсечки, подхваты, подножки, болевые и удушающие приёмы, приёмы защиты, тактика борьбы. Удары рукой и ногой, уход от ударов в рукопашном бою. Преодоление полосы препятствий. Безопорные и опорные прыжки, перелезание, прыжки в глубину, соскакивания и выскакивания, передвижение по узкой опоре. Огневая подготовка. Навыки обращения с оружием, приёмы стрельбы с прицеливанием по неподвижным мишеням, в условиях ограниченного времени.		ОК 08
	Теоретическое обучение	1	
	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	1	
	Практические занятия	6	
	1.Разучивание основных приёмов строевой подготовки.	1	

	2.Закрепление основных приёмов строевой подготовки.	1
	3.Выполнение основных приёмов строевой подготовки.	1
	4.Разучивание, закрепление техники обращения с оружием.	1
	5.Разучивание техники преодоления.	1
	6.Закрепление техники преодоления.	1
Промежуточная аттестация		2
Всего:		84

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) спортивный комплекс, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 320 с

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — 18БК 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — БКЕ: Ыйр8://ига11.т/Ьсойе/471143
2. Жданкина Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — 18БК 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — БКБ: Ыйрз://ига11.ги/Ьсойе/453245
3. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — 18БК 978-5-53402612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — БКЕ: Ыйр8://ига11.ги/Ьсойе/469681
4. Элективные курсы по физической культуре. Практическая подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Зайцев, В. Ф. Зайцева, С. Я. Луценко, Э. В. Мануйленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 227 с. — (Профессиональное образование). — 18БК 978-5-534-13379-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — БКБ: Ыйрз://ига11.ги/Ьсойе/476678

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия	Формулировать выводы о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Придерживаться основ здорового образа жизни; Называть условия профессиональной	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных/ устных ответов,

профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; Средства профилактики перенапряжения Умеет: Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; Указывать средства профилактики перенапряжения; Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.	- тестирование; Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. Лёгкая атлетика. Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры. Экспертная оценка: - техники базовых элементов, - техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), - технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,
--	--	---

		- выполнения студентом функций судьи, - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.
--	--	---

Приложение 2.5
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины

СГ.05 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
1. Общая характеристика	19
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	19
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	20
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	20
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	Ошибка! Закладка не определена.
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	

1. БЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.05 Основы бережливого производства (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.05 Основы бережливого производства»: формирование знаний концептуальных основ бережливого производства и умений применения инструментов для решения задач профессиональной деятельности.

Дисциплина «СГ.05 Основы бережливого производства» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	– использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения; – анализировать организационные структуры управления; – проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала; – применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; – принимать эффективные решения, используя систему методов управления; – организовывать рабочее место и трудовую деятельность с учетом основ бережливого производства.	– сущность, характерные черты и история развития менеджмента; – методы планирования и организации работы подразделения; – принципы построения организационной структуры управления; – основы формирования мотивационной политики организации; – внешняя и внутренняя среда организации; цикл менеджмента; – процесс принятия и реализации управленческих решений; – стили управления, коммуникации – современные методы и инструменты менеджмента; – основы бережливого производства, признаки качества транспортных услуг; – принципы бережливого производства; – основы системы 5S и цели ее применения.	-

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Программа реализуется за счет часов обязательной части ОПОП-П.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	16
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет)	1	-
Всего	39	16

2.2. Содержание дисциплины

71

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	5
Введение в бережливое производство 2 часа	Содержание:	2	ОК 1-ОК 6 ОК9 ЛР 11, ПК 1.5., ПК 1.6.
	Теоретическое обучение	2	
	Традиционное и бережливое производство Понятия «производство», «разделение труда», «традиционное и бережливое производство».	1	
	Философия «Бережливого производства». История бережливого производства. Производственная система Тойоты (TPS). Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании. Идеи разделения труда (Ф. Тейлор) и конвейерной сборки (Г. Форд).	1	
	Самостоятельная работа:	1	
	С.Р.№1: Производственная система Toyota: изучение принципов и инструментов TPS (ToyotaProductionSystem)	1	
Раздел 1. Философия бережливого производства		7	ОК 1-ОК 6 ОК9 ЛР 11, ПК 1.5., ПК 1.6., ЛР 11, ПК 1.1.
Тема 1.1 Принципы бережливого производства 2 часа	Содержание:	2	
	Теоретическое обучение	2	
	Принципы бережливого производства. Взаимоотношение Заказчик - Поставщик (полное осознание того, что нужно заказчику, мгновенная реакция на изменение требований заказчика).	1	
	Люди - самый ценный актив компании. Картирование потока создания ценности. VSM (ValueStreamMapping); построение производ-ственного потока на рабочем участке. Основные характеристики бережливого производственного потока	1	
Тема 1.2 Виды и классификация потерь	Содержание:	5	ОК 1-ОК 6 ОК 1-ОК 6 ОК9
	Теоретическое обучение	2	
	Виды потерь, их источники и способы их устранения. Потери: перепроизводство, лишние движения, ненужная	1	

5 часов	Система 3М: Муда, Мури, Мура. Управление рабочим пространством	1	ЛР 11, ПК 1.5., ПК 1.6., ЛР 5, ПК 1.1.
	Практические занятия:		
	Устранение и предотвращение потерь. Создание карты затрат.	3	
Раздел 2. Инструменты бережливого производства		20	ОК 1-ОК6 ЛР 5, ЛР 10, ЛР11, ПК 1.5., ПК 1.6., ПК 1.1., ПК1.3
Тема 2.1 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания 5 часов	Содержание:	5	
	Теоретическое обучение	2	
	5S — система рационализации рабочего места. Понятие "Система 5S". Сортируй – Соблюдай порядок – Содержи в чистоте – Стандартизируй – Совершенствуй. Практические способы их реализации: метод ярлыков, метод теней	1	
	Система 5S как основа для кайзен и способ повышения эффективности. Отсутствие порядка как источник потерь.	1	
	Практические занятия:		
	Организация рабочего места по системе 5S. Порядок работы с информацией п качеству	3	
	Самостоятельная работа:		
	С.Р.№2: Система «Точно-вовремя -JIT» (Just-in-time); Важность системы «Точно вовремя»	1	
Тема 2.2 Время такта. Питч 5 часов	Содержание:	5	ОК 1-ОК 6 ОК9 ПК 1.5., ПК 1.6., ПК 1.1., ПК1.3
	Теоретическое обучение	2	
	Основные характеристики бережливого производственного потока и его параметры: время такта (время цикла, время выполнения заказа). Стандарты качества и стандарты процесса. Стандартизированная работа. Время такта.	1	
	Стабильность и нестабильность цикла. Значимая работа. Циклическая работа оператора. Стандартный незавершенный задел. Время цикла. Хронометраж. Бланки стандартизированной работы	1	

	Практические занятия:		
	Стандартизация действий работника. Принципы производственной системы.	3	
Тема 2.3 Буферные и страховые ресурсы 2 часа	Содержание:	2	ОК 1-ОК 6 ОК9 ПК 1.5., ПК 1.6.,ПК 1.1. ПК1.3
	Теоретическое обучение	2	
	Понятие буферных и страховых ресурсов.	1	
	Виды буферных и страховых ресурсов и их использование. Преимущества применения данного вида ресурсов	1	
Тема 2.4 Контрольные показатели и планерки 2 часа	Содержание:	2	ОК 1-ОК 6 ОК9 ПК 1.5., ПК 1.6.,ПК 1.1., ПК1.3
	Теоретическое обучение	2	
	Контрольные показатели и их уровни. 8шагов по работе с контрольными показателями. Определение контрольных показателей	1	
	Значение планерок в работе офиса. Рекомендации по проведению планерок	1	
Тема 2.5 Кайдзен-мероприятия 6 часов	Содержание:	6	ОК 1-ОК 6 ОК9 ПК1.3, ПК1.5, ПК1.6 ЛР 10
	Теоретическое обучение	2	
	Кайдзен – подход к постоянным улучшениям.	1	
	Понятие постоянных улучшений, отличие Кайдзен и Кайрио.		
	Вовлечение персонала в постоянные улучшения. Организация системы подачи и реализации предложений по улучшению	1	
	Материальное и нематериальное поощрение.		
	Практические занятия:		
Разработка этапов кайдзен-мероприятий. Факторы производства 4М.	4		
Раздел 3. Реализация принципов бережливого офиса		7	ОК 1-ОК 6 ОК9 ПК 1.7., ПК 1.8., ПК 1.9. ЛР 5, ЛР 10,ЛР11
Тема 3.1 Практика-визуального управления 5 часов	Содержание:	5	
	Теоретическое обучение	2	
	Принципы визуализации рабочего места. Отличия традиционного офиса от бережливого офиса. Правилаименования папок с документами. Аудит рабочего места.	1	
	Канбан для заказа канцелярских принадлежностей.	1	

	Практические занятия:		
	Создание визуального офиса	3	
Тема 3.2 Создание системы документооборот а 2 часа	Содержание:	2	ОК 1-ОК 6 ОК9 ПК 1.7., ПК 1.8., ПК 1.9. ЛР 5, ЛР 10, ЛР11
	Теоретическое обучение	2	
	Канбан-система документооборота, выравнивание рабочей нагрузки, стандартизированная работа, визуальный питч.	1	
	Инструменты при создании бережливой системы документооборота	1	
	Дифференцированный зачет	1	
Всего		39	

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) организации деятельности сотрудников службы приема, размещения, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Вдовин, С. М. Система менеджмента качества организации: учебное пособие / С.М. Вдовин, Т.А. Салимова, Л.И. Бирюкова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 299 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/768. - ISBN 978-5-16-005070-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1860359> (дата обращения: 17.04.2022). — Режим доступа: по подписке.

2. Курамшина А.В., Попова Е.В. Основы бережливого производства: учебное пособие / Курамшина А.В., Попова Е.В. — Москва: КНОРУС, 2023. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование)

3. Полевая М.В. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ М.В. Полевая, А.Н. Третьякова. — 4-е изд., дом. Перераб. — М: Издательский центр «Академия», 2021. — 224 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Казначевская, Г.Б., Менеджмент: учебник / Г.Б. Казначевская. — Москва: КноРус, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-406-09905-6. — URL:<https://book.ru/book/943927> (дата обращения: 16.04.2022). — Текст: электронный.

2. Лайкер, Д. К. Лидерство на всех уровнях бережливого производства: Практическое руководство / Лайкер Д.К. - М.:Альпина Паблишер, 2018. - 336 с. ISBN 978-5-9614-6858-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1002577> (дата обращения: 17.04.2022). — Режим доступа: по подписке.

3. Цветков, А. Н. Основы менеджмента: учебник для спо / А. Н. Цветков. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-5803-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316985> (дата обращения: 17.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. 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>.

5. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;

6. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;

7. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

8. Государственные стандарты ГОСТ ISO 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.

9. ГОСТ Р 51897-2011 Руководство ИСО 73:2009 Менеджмент риска. Термины и определения.

10. ГОСТ Р 56020-2014 Бережливое производство. Основные положения и словарь.

11. ГОСТ Р 56245-2014 Рекомендации по разработке стандартов на системы менеджмента.

12. ГОСТ Р 56406-2015 Бережливое производство. Аудит. Вопросы для оценки системы менеджмента.

13. ГОСТ Р 56407-2015 Бережливое производство. Основные методы и инструменты.

14. ГОСТ Р ИСО 19011-2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента.
15. Захарова, Н. А. Государственная политика и законодательство в сфере туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова.— Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 182 с. — ISBN 978-5-4488-0443-4, 978-5-4497-0396-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93538>
16. Николенко П.Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 413 с. – (Профессиональное образование)
17. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для СПО / Е. Г. Радыгина. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 166 с. — ISBN 978-5-4488-0955-2, 978-5-4497-0798-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/100399> Быстров С.А. Организация гостиничного дела: учебное пособие/С.А. Быстров.- Москва: ФОРУМ:ИНФРА-М, 2021. – 432 с. (Высшее образование: Бакалавриат)
18. Тихонова Т.Л. Гостиничная индустрия: учебник для среднего профессионального образования / Т.Л. Тимохина. – 2-у изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 300 с. (Профессиональное образование)
19. Фаустова Н.В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Н.В. Фаустова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 188 с. – (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477254>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: – сущность, характерные черты и история развития менеджмента; – методы планирования и организации работы подразделения; – принципы построения организационной структуры управления; – основы формирования мотивационной политики организации; – внешняя и внутренняя среда организации; цикл менеджмента;	Демонстрация умения правильно применять термины и определения Демонстрация на практических занятиях отработанных умений по планированию и организации работы деятельности предприятия, выстраиванию системы мотивации, принятия решений, применения основ бережливого производства	Промежуточная аттестация в формедифференцированного зачета. Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.) Экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.

– процесс принятия и реализации управленческих решений; – стили управления, коммуникации; – современные методы и инструменты менеджмента; – основы бережливого производства, – признаки качества транспортных услуг; – принципы бережливого производства; – основы системы 5S и цели ее применения. Умеет: – использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения; – анализировать организационные структуры управления; – проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала; – применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; – принимать эффективные решения, используя систему методов управления; – организовывать рабочее место и трудовую деятельность с учетом основ бережливого производства.		
---	--	--

Приложение 2.6
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины
СГ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
1. Общая характеристика	19
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	19
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	20
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	20
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.06 Основы финансовой грамотности (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «СГ.06 Основы финансовой грамотности»: формирование представлений о существующих в России финансовых институтах и продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников, расширение представлений о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

Дисциплина «СГ.06 Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01, ОК 02, ОК 03	- применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития: составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов; - производить оплату с применением различных видов платежных средств. определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей; - выбирать продукты страхования; - оформлять налоговую декларацию;	- структура семейного бюджета и экономики семьи; - банковская система и предлагаемые ею продукты: кредит и депозит, инвестирование. расчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания; - виды платежных средств; - страхование и его виды; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); - правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; - основы предпринимательства.	-

	- оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер; - нормативные основания по защите прав потребителей; - выявлять и пресекать случаи - мошенничества на финансовом рынке.		
--	---	--	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Программа реализуется за счет часов обязательной части ОПОП-П.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	31	16
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет)	1	-
Всего	34	16

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Личное финансовое планирование		2/2	
Тема 1.1. Домашняя бухгалтерия	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 03
	Личный (семейный) бюджет. Структура, способы составления и планирования бюджета.	1	
	Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT–анализ как один из способов принятия решений. Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 1. Решение ситуационной задачи путем заполнения таблицы SWOT–анализа (слабые и сильные стороны выбранного решения)	1	
	Практическое занятие 2. Деловой практикум. Составление личного финансового плана и бюджета.	1	
Раздел 2. Финансовые продукты банковской системы		4/5	
Тема 2.1. Оценка банка для заключения договорных отношений	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 03
	Оценка добросовестности банка. Основные характеристики. Порядок сбора и оценки информации о банке и основных видах продуктов.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационной задачи. Оценка банка и обоснование оценки.	1	
Тема 2.2. Банковские депозиты	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 03

	Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов. Сбор и анализ информации о банковских продуктах. Управление рисками по депозиту.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 4. Оценка условий и составление Депозитного договора.	1	
	Практическое занятие 5. Расчет доходности вложений по депозитному счету.	1	
Тема 2.3. Банковские кредиты	Содержание учебного материала	1	ОК 03
	Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность). Сбор и анализ информации о кредитных продуктах. Понятие микрозайма. Уменьшение стоимости кредита. Чтение и анализ кредитного договора. Кредитная история. Кредит как часть личного финансового плана. Типичные ошибки при использовании кредита.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическое занятие 5. Практикум: кейс — Крупная покупка при использовании кредита (Покупка машины) с расчетом графика погашения.	1	
Тема 2.4. Инвестиции	Содержание учебного материала	1	ОК 03 ПК 1.3, ПК 1.4.
	Инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Акции, облигации, вклады в Инвестиционные фонды (ПИФы), биржевые инвестиционные фонды (ETF). Сроки и доходность инвестиций. Фондовый рынок и его инструменты. Как делать инвестиции. Как анализировать информацию об инвестировании денежных средств. Место инвестиций в личном финансовом плане.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическое занятие 6. Практикум. Кейс — «Куда вложить деньги»	1	
Раздел 3. Страхование		2/2	

Тема 3.1. Страхование	Содержание учебного материала	2	ОК 03 ПК 1.3, ПК 1.4.
	Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Значение основных положений договор страхования.	1	
	Виды страхования в России. Страховые компании, услуги для физических лиц. Льготные условия и налоговые льготы. Страхование на транспорте.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 7. Оформление договора на страхование жизни	2	
Раздел 4. Налоги		1/3	
Тема 4.1. Налоги	Содержание учебного материала	1	
	Понятие налоги. Работа налоговой системы в РФ. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Виды налогов для физических лиц, в том числе на доходы по вкладам. Использование налоговых льгот и налоговых вычетов.	1	ОК 3, ПК 1.3.
	Контрольная работа №1	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 8. Расчет земельного налога и заполнение налоговой декларации.	1	
	Практическое занятие 9. Оформление документов на налоговый вычет. Расчет размера налогового вычета.	1	
Раздел 5. Денежное обращение		1/1	
Тема 5.1. Расчетно-кассовые операции	Содержание учебного материала	1	ОК 3, ПК 1.3.
	Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц. Виды платежных средств. Чеки, дебетовые карты, кредитные карты, электронные деньги, оплата через телефон и др.	1	

	Инструменты денежного рынка. Формы дистанционного банковского обслуживания – правила безопасного поведения операций при пользовании интернет-банкингом.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическое занятие 10. Заполнение документов по расчетно-кассовой операции.	1	
Раздел 6. Пенсия		1/2	
Тема 6.1. Пенсия	Содержание учебного материала	2	ОК 03
	Понятие пенсии. Государственная пенсионная система в РФ. Понятие и работа пенсионных фондов. Как сформировать индивидуальный пенсионный капитал. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане.	1	
	Контрольная работа №2	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическое занятие 11. Расчет размеров пенсии при заданных параметрах с использованием информационных ресурсов.	1	
Раздел 7. Распознавание мошеннических операций		1/1	
Тема 7.1. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке	Содержание учебного материала	1	ОК 03
	Защита прав потребителей. Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с банковскими картами. Махинации с кредитами. Мошенничества с инвестиционными инструментами по специальности.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическое занятие 12. Практикум. Кейс — «Заманчивое предложение»	1	
Раздел 8. Создание собственного дела		2/2	
Тема 8.1.	Содержание учебного материала	2	

Предпринимательство	1. Основные понятия: бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени, венчурист.	2	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 12. Разработка бизнес-плана	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		34	

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. - М.: ВАКО, 2020. - 48 с.

2. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. - М.: ВАКО, 2020. - 400 с.

3. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. - 424 с.- (Профессиональное образование).

4. Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски : учеб. пособие/ Н.А. Казакова. - Москва.: ИНФРА-М, 2017.- 208 с.

5. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. - 154 с. (Профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - структура семейного бюджета и экономики семьи; - банковская система и предлагаемые ею продукты: кредит и депозит, инвестирование. расчётно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания; - виды платёжных средств; - страхование и его виды; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); - правовые нормы для защиты прав	Применять знания о составных частях семейного бюджета при формировании финансового плана. Применять знания о продуктах предлагаемых банковской системой при принятии решения об использовании конкретных продуктов. Демонстрировать знания о видах платёжных средств, страховании и его видах, налогах, правовых нормах по защите прав потребителей финансовых услуг, признаках мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. Применять меры безопасности при совершении платежей. Сравнивать условия по разным продуктам и выбирать	Тестирование по темам курса Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения практических работ.

потребителей финансовых услуг; - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; - основы предпринимательства. Умеет: - применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития: составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов; - производить оплату с применением различных видов платежных средств. определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей; - выбирать продукты страхования; - оформлять налоговую декларацию; - оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер; - нормативные основания по защите прав потребителей; - выявлять и пресекать случаи - мошенничества на финансовом рынке.	наиболее выгодный вариант. Сравнивать предложения разных страховых компаний и выбирать подходящий вариант. Заполнить налоговую декларацию по стандартной форме (3-НДФЛ) с помощью онлайн-сервисов или специализированных программ. Использовать налоговые льготы для оптимизации налогообложения. Рассчитать размер вычета с помощью онлайн-калькулятора или специализированной программы. Составлять претензии и иски по защите нарушенных прав. Распознавать подозрительные предложения и схемы. Проводить анализ финансовых предложений и выявлять признаки мошенничества.	
---	---	--

Приложение 2.7
к ОПОП-П специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины
ОП.01 СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ТУРИЗМЕ И
ГОСТЕПРИИМСТВЕ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
1. Общая характеристика	19
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	19
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	20
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	20
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве»:

Ознакомить обучающихся с ролью и задачами сервисных услуг в туризме и гостеприимстве.

Дисциплина «ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и социальном контексте; - анализировать задачу и проблему и выделять ее составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы; - составлять план действия, определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональных и смежных сферах;	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и 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.	-

	реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).		
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств.	-
ОК 03. Планировать и организовывать собственное и личностное развитие,	- определять актуальность нормативно-правовой документации в	- содержание актуальной нормативно-правовой документации;	

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; -определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования.	- современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, -клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива, -психологические особенности личности; - основы проектной деятельности	

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, -проявлять толерантность в рабочем коллективе	-особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- описывать значимость своей специальности; - применять стандарты антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	- соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; -организовывать профессиональную деятельность с	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения; -принципы бережливого производства; - основные направления	

	учетом знаний об изменении климатических условий региона.	изменения климатических условий региона.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения;	

	- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.2 Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов	Основы трудового законодательства Российской Федерации; Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг; Программное обеспечение деятельности туристских организаций; Основы делопроизводства	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
ПК 2.1 Оформлять и обрабатывать заказы клиентов.	Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов, транспортными компаниями, meet-компаниями; владеть культурой межличностного общения; владеть техникой переговоров, устного общения с клиентом, включая телефонные переговоры; владеть техникой количественной	Законодательство Российской Федерации в сфере туризма; нормативные документы, регламентирующие организацию туроператорской и турагентской деятельности; ассортимент и характеристики предлагаемых туристских продуктов; цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные	Консультирование туристов по правилам и предмету заказа (оформление, цена, параметры, сроки и место выполнения заказа); осуществление приема заказов от туристов; проверка наличия всех реквизитов заказа; идентификация вида заказа; направление заказа в соответствующее

	оценки и анализа информации; владеть методикой хранения и поиска информации вести документацию, хранение и извлечение информации; пользоваться компьютерными программами бронирования туров; осуществлять контроль за своевременным выполнением заказа; собирать, обрабатывать и анализировать статистические данные; формировать банки данных	услуги; системы бронирования услуг; организацию работы с запросами туристов; требования к оформлению и учету заказов; порядок контроля за прохождением и выполнением заказов; виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций; программное обеспечение деятельности туристских организаций; этику делового общения; основы делопроизводства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности	подразделение туроператора и его контроль; корректировка сроков и условий выполнения заказов и в случае необходимости; информирование заказчиков (туристов) об изменении параметров заказа
ПК 2.2 Координировать работу по реализации заказа.	Координировать работу подразделений туроператора, задействованных в реализации заказа	Законодательство Российской Федерации в сфере туризма; нормативные документы, регламентирующие организацию туроператорской и турагентской деятельности; ассортимент и характеристики предлагаемых туристских продуктов; цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; системы бронирования услуг; организацию работы с запросами туристов;	Координация работы подразделений туроператора, задействованных в реализации заказа

		требования к оформлению и учету заказов; порядок контроля за прохождением и выполнением заказов; виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций; программное обеспечение деятельности туристских организаций; этику делового общения; основы делопроизводства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности	
--	--	---	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Программа реализуется за счет часов обязательной части ОПОП-П.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	61	-
в том числе в форме практической подготовки		32
в т.ч.		
теоретическое обучение	26	-
практические занятия	32	32
контрольные работы	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	1	-
Всего	61	32

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов
Раздел 1. Теоретические основы сервисной деятельности		22	ОК 01-02
Тема 1.1. Основы теории услуг - 14 ч.	Содержание	14	ОК 04-05, ОК 09
	Теоретические занятия	6	
	1 Понятие услуги. Свойства услуги. Типы услуг: производственные, распределительные, профессиональные, потребительские, общественные	1	
	2 Классификация услуг по принципам: вещественности или невещественности, материальные и нематериальные, стандартизированные и творческие, производственные и непроизводственные, коммерческие и некоммерческие, чистые и смешанные, идеальные и реальные, легитимные и нелегитимные, личностные и безличные, простые и сложные и т.д.	2	
	3 Услуги в современной экономике и их особенности как товара	1	
	4 Рынок услуг и его особенности. Покупательский риск в сфере услуг.	1	
	5 Маркетинговая среда предприятия сервиса. Сегментирование рынка услуг.	1	
	Практические занятия	8	
	Характеристика основных показателей услуг. Структура индустрии туризма. Характеристика форм и видов туризма. Структура рынка туристских услуг.	2 2 2 2	
Тема 1.2. Сущность системы сервиса -8 ч.	Содержание	8	ОК 01-02 ОК 04-05, ОК 09
	Теоретические занятия	3	
	1 Сервис как деятельность. Основные задачи современного сервиса: консультирование, подготовка персонала и покупателя, передача необходимой технической документации, доставка изделия, приведение изделия в рабочее состояние, оперативная поставка	1	

		запасных частей, сбор и систематизация информации, формирование постоянной клиентуры рынка.		
	2	Виды сервисной деятельности. Основные виды: технический, технологический, информационно-коммуникативный, транспортный, гуманитарный.	1	
	3	Классификация сервиса: по времени его осуществления, по содержанию работ, по направленности услуг, по степени адаптации к потребителям, по масштабу и т.д.	1	
	Практические занятия		4	
	Основные подходы к осуществлению сервиса; тенденции современного сервиса.		1	
	Принципы современного сервиса. Характеристика классификации потребностей в услугах		1	
	Гарантийное обслуживание и принципы функции гарантии. Теоретические аспекты сервисной деятельности в туризме		1	
	Организация обслуживания в сфере туристских услуг		1	
	Контрольная работа № 1		1	
Раздел 2. Организация сервисной деятельности			39	
Тема 2.1. Предоставление основных видов услуг. Формы, методы, правила обслуживания потребителей. Качество сервисных услуг - 18 ч.	Содержание		18	ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09
	Теоретические занятия		10	
	1	Основные характеристики материальных и социально-культурных услуг. Специфика предоставления услуг: помещение, оборудование, персонал, организация обслуживания, основные этапы исполнения услуг. Требования по предоставлению услуг: обязательность предложения, необязательность использования клиентом, эластичность сервиса, удобство сервиса, информационная отдача сервиса, разумная ценовая политика, гарантированное соответствие производства сервису.	1	
	2	Сервис как потребность. Роль сервиса в удовлетворении потребностей человека. Фазы выбора потребителями товаров и услуг: цель, принятие решения, действия, удовлетворение потребности.	1	
	3	Формы и методы обслуживания потребителей. Формы: обслуживание потребителей в стационарных условиях, обслуживание потребителей с выездом на дом, бесконтактное обслуживание по месту жительства потребителя, обслуживание с использованием обменных фондов товаров. Методы: обслуживание специалистом по сервису, самообслуживание, экспресс-обслуживание и т.д.	1	

4	Обслуживание потребителей в контактной зоне. Понятие «контактной зоны». Соответствие контактной зоны характеру и содержанию сервисной деятельности; техническая оснащенность; помещения; образцы изделий; описание услуг; стоимость услуг.	1	
5	Показатели профессионального уровня персонала в контактной зоне. Профессиональные качества сотрудника: не причинять потребителю услуги неудобства без крайней необходимости, не допускать возникновения у него болезненных или неприятных ощущений, быть обходительным, любезным.	1	
6	Правила обслуживания потребителей. Система законодательно-правовых, нормативных, технических документов по регулированию отношений между исполнителями услуг и потребителями, установлению правил конкурентной борьбы, ограничению рисков.	1	
7	Договор как основание для оказания услуг потребителю. Расторжение договора. Ответственность сторон. Возмещение убытков. Недостатки оказанной услуги. Процедура оплаты услуги.	1	
8	Качество услуги. Качество обслуживания. Система показателей услуг: назначения, безопасности, надежности, социального назначения услуг, эстетические, информативности услуг, профессионализма персонала. Основные характеристики качества: своевременность, скорость, комфортность, этика, эстетика, комплексность, информативность, достоверность, доступность, безопасность, экологичность и т.д. (по применению).	1	
9	Контроль качества услуг. Система контроля качества. Методы контроля: цели применения, физико-статистические признаки и процедуры, формирование результатов.	1	
10	Нормативно-правовая база: ФЗ, Правила, система ГОСТов.	1	
Практические занятия		8	
1	Уточнение характеристик и специфики предоставления различных услуг	2	
2	Определение качества сервисных услуг	2	
3	Методы обслуживания специалистом по сервису	2	
4	Правила обслуживания потребителей. Система законодательных документов. Защита прав потребителей услуг.	2	

Тема 2.2. Осуществле ние услуг -21 ч.	Содержание		21	ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09
	Теоретические занятия		7	
	1	Социально-культурные услуги.	1	
	2	Туристические услуги.	1	
	3	Экскурсионные услуги	1	
	4	Виды туров.	1	
	5	Виды туристского сервиса: внутренний, въездной, выездной, самостоятельный туризм.	1	
	6	Виды сервисной деятельности: услуги туроператора, услуги турагента, услуги при самостоятельном туризме, экскурсионные услуги, услуги предприятия питания.	1	
	7	Комплекс услуг. Дополнительные услуги	1	
	Практические занятия		12	
	1	Туристские, экскурсионные, гостиничные услуги и услуги предприятия питания.	3	
	2	Формирование и продвижение новых услуг в сфере туризма и гостеприимства.	3	
	3	Организация транспортного обслуживания в туризме.	3	
	4	Традиции и инновации в различных видах туризма.	3	
	Контрольная работа № 2		1	
	Дифференцированный зачет		1	
Всего:			61	

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет дисциплины Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве оснащенный:

рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), раздаточным дидактическим материалом и др.; техническими средствами компьютером с выходом в Интернет, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Игнатьева, И. Ф. Организация туристской деятельности: учебник для вузов / И. Ф. Игнатьева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13873-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470587>
2. Жираткова, Ж. В. Основы экскурсионной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ж. В. Жираткова, Т. В. Рассохина, Х. Ф. Очилова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 189 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13031-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476413>
3. Бражников, М. А. Сервисология: учебное пособие для вузов / М. А. Бражников. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 144 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13343-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476975>
4. Рамендик, Д. М. Психодиагностика в социально-культурном сервисе и туризме: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик, О. В. Одинцова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10855-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475383>

3.2.2. Электронные издания

Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>;

Образовательная платформа Профобразование <https://profspo.ru/>.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Аносова, Т. Г. Технологии комфорта: учебное пособие для СПО / Т. Г. Аносова, Ж. Танчев. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 71 с. — ISBN 978-5-4488-0407-6, 978-5-7996-2813-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87883>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знание истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, знание классификаций услуг и сервиса; знание методов мониторинга рынка услуг; знание правил обслуживания потребителей услуг; умение описывать методы мониторинга рынка услуг; умение воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг; умение поиска и применения правовых документов.	Описание методов мониторинга рынка услуг; правил обслуживания потребителей; воспроизведение правил обслуживания потребителей; подбор нормативно-правовых документов потребителей.	-защита отчетов по практическим занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

Приложение 2.8
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины

ОП.02 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ
ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
1. Общая характеристика	19
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	19
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	20
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	20
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса»: формирование освоение системы знаний в области предпринимательства в сфере туризма и гостиничного бизнеса.

Дисциплина «ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; – определить необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий; – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	– 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 разработки бизнес-идей и бизнес-плана; – структура плана для решения задач; – порядок оценки инвестиционной привлекательности разработанных бизнес-идей; – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования; – психология коллектива психология личности;	-

	– выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – излагать свои мысли на государственном языке; – оформлять документы – применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей; – составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями; – использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов; – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования – планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами – планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы;	– основы проектной деятельности; – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов; – хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела; – содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия; – характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов; – основы предпринимательской деятельности; – основы финансовой грамотности; – правила разработки бизнес-планов; – порядок выстраивания презентации; – кредитные банковские продукты; – методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; – принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы; – методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; – методы планирования труда работников службы питания;	
--	--	--	--

	определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами – планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; – определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами – планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале; планировать и прогнозировать продажи.	– структуру и место службы питания в системе управления гостиничным предприятием; – принципы взаимодействия службы питания с другими отделами гостиницы; – методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале; – методы планирования труда работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; – структуру и место службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в системе управления гостиничным предприятием; – принципы взаимодействия службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда с другими отделами гостиницы; – методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; – структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; – рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта.	
--	---	--	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Программа учебной дисциплины реализуется за счет часов обязательной части ОПОП-П.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	45	14
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет)	1	-
Всего	48	14

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Содержание предпринимательской деятельности		8	ОК 01 ОК 03-05 ОК 09 ЛР1; 4; 6; 13-16
Тема 1.1 Содержание предпринимательской деятельности 7 часов	Содержание	7	
	Теоретическое обучение	5	
	1. Понятия и сущность предпринимательства. Условия для развития предпринимательской деятельности: экономические, социальные и правовые. Цели и задачи предпринимательства. Принципы, признаки, функции предпринимательства. Предпринимательская деятельность и предпринимательские отношения.	1	
	2. Типы и виды предпринимательства. Производственное, коммерческое предпринимательство. Финансовое предпринимательство. Консультационное предпринимательство. Предпринимательская деятельность малых предприятий	1	
	3. Юридические основания для открытия предпринимательской деятельности. Сущность предпринимательской среды. Внешняя и внутренняя предпринимательская среда.	1	
	4. Объекты и субъекты предпринимательской деятельности. Предприниматель, потребитель, наемный работник, государство как субъекты предпринимательской деятельности. Портрет	2	

	современного предпринимателя. Основные составляющие современной концепции деловых качеств предпринимателя. Товар как объект предпринимательской деятельности. Свойства товара. Потребительская ценность товара. Понятие уникального торгового предложения уникального торгового предложения. Закономерности создания новых товаров		
	Практические работы	2	
	1. Выполнение проектной работы «100 идей, которые потрясли мир». Товары с коротким жизненным циклом. Товары, которые никогда не уйдут с рынка. Товары, которые исчезнут из обращения в ближайшее будущее	2	
	Самостоятельная работа №1 Портрет современного предпринимателя «Аватар современного предпринимателя»	1	
Раздел 2. Предпринимательская идея и ее выбор		8	ОК 01 ОК 03-05 ОК 09 ЛР1; 4; 6; 13-16
Тема 2.1 Предпринимательская идея и ее выбор 7 часов	Содержание	7	
	Теоретическое обучение	5	
	1.Предпринимательская идея и её выбор. Источники формирования предпринимательских идей. Методы выработки предпринимательских идей.	1	
	2.Процесс генерации предпринимательской идеи. Общая схема предпринимательских действий. Основные типы ключевых факторов успеха.	2	
	3. Основные стадии жизненного цикла товара: генерирование деловой идеи, экспертная оценка идей, сбор и анализ рыночной информации, экспертная оценка информации, полученной в процессе осмысления идеи, принятие предпринимательского решения, разработка товарной модификации, ввод товара	2	
	Практические работы	2	

	1.Моделирование отличий товара (услуги), лежащего в основе деловой идеи. Конкурентный лист. Товарные характеристики. Позиционирование товара	2	
	Самостоятельная работа № 2 «Изучение новых конкурентных бизнес-идей новых форматов предприятий сферы туризма гостеприимства в России и за рубежом.»	1	
Раздел 3. Создание собственного дела		8	
Тема 3.1 Создание собственного дела 8 часов	Содержание	8	ОК 01 ОК 03-05 ОК 09 ЛР1; 4; 6; 13-16
	Теоретическое обучение	5	
	1.Новые бизнес-модели. Стратегия достижения успеха. Создание собственного дела. Общие условия и принципы. Правила start-up.	1	
	2.Основные этапы создания предпринимательской единицы. Порядок создания нового предприятия и его государственной регистрации.	2	
	3.Финансовое обеспечение деятельности предпринимательской единицы. Основные источники финансирования предпринимательской единицы: банковские и коммерческие кредиты, лизинг, франчайзинг. Венчурное финансирование. Бизнес-ангелы.	2	
	Практические работы	3	
	1. Деловая игра Создание нового предприятия и подготовка пакета документов для государственной регистрации	3	
Раздел 4. Технология бизнес-планирования		24	
Тема 4.1 Технология бизнес-планирования 21 час	Содержание	21	ОК 01 ОК 03-05 ОК 09 ЛР1; 4; 6; 13-16
	Теоретическое обучение	8	
	1. Назначение, цели и задачи бизнес-планирования. Функции бизнес-планов. Внутренние и внешние адресаты бизнес-планов. Виды бизнес-планов.	1	
	2. Структура бизнес-плана. Краткое содержание разделов бизнес-плана	1	
	3 Методики разработки бизнес-плана.	1	

	4.Разработка концепции бизнес-плана. Основные направления и характеристики планируемой деятельности. Характеристика предприятия, планирующего производство (продажу) продукции (услуг). Определение миссии (философии) предприятия. Цели бизнеса. Функции целей бизнеса. Определение целей разработки бизнес-плана	1	
	5.План маркетинга.	1	
	6.План производства (Эксплуатационная программа гостиничного предприятия). Потребность в материальных и трудовых ресурсах, структура (суть проекта; эффективность проекта, сведения о фирме; план действий; назначение, цели и задачи написания).	1	
	7.Финансовый план. Потребность в капитале и источники финансирования; план возврата кредита.	1	
	8.Резюме бизнес-плана. Инвестиционное предложение	1	
	Практические работы	13	
	1 Разработка концепции предприятия сферы туризма и гостеприимства. Презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	3	
	2. Разработка маркетингового и финансового планов	3	
	3. Подготовка инвестиционного предложения	3	
	4.Расчёт потребности проектируемого предприятия в трудовых и материальных ресурсах.	4	
	Контрольная работа	1	
	Дифференцированный зачёт	2	
	Всего:	48	

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Предпринимательской деятельности в сфере туризма и гостеприимства»), оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса: учебное пособие / А.П. Ковальчук. - Москва: КНОРУС, 2022. – 174 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Менеджмент гостеприимства: учебное пособие для СПО / Е.Н. Кнышова, Ю.М. Белозерова. - Москва, 2021. – 512 с.

2. Управление структурным подразделением организации: учебник / В.Д. Грибов. - Москва: КНОРУС, 2021. – 278 с.

3. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства: учебное пособие/ А.Б. Косолапов, Т.И. Елисеева. - Москва: КНОРУС, 2022. – 200 с.

4. Организация бронирования и продаж гостиничного продукта: учебное пособие для СПО / О.В. Пасько. - Москва: КНОРУС, 2021. – 188 с.

5. Основы маркетинга гостиничных услуг: учебник/ О.Н. Сеницына. – Москва: КНОРУС, 2021. – 188 с.

6. Предпринимательская деятельность: учеб. пособие для СПО / Е.Е. Кузьмина. – 3-е изд.; перераб. и доп. – М.: Изд-во Юрайт, 2018. – 417 с.

7.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: – 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 разработки бизнес-идей и бизнес-плана; – структура плана для решения задач; – порядок оценки инвестиционной привлекательности разработанных бизнес-идей; – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология;	– Знание этапов и методов принятия решений в структурном подразделении; – Нормативно-правовой документации; – Психологию коллектива и личности; – Основы предпринимательской деятельности; – Основы маркетинга; – Основы финансовой грамотности; – Правила оформления документов; Правила составления бизнес-планов;	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов домашней работы. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта в виде тестирования.

– возможные траектории профессионального развития и самообразования; – психология коллектива психология личности; – основы проектной деятельности; – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов; – хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела; – содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия; – характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов; – основы предпринимательской деятельности; – основы финансовой грамотности; – правила разработки бизнес-планов; – порядок выстраивания презентации; – кредитные банковские продукты; – методы планирования труда работников службы приёма и размещения; структуру и место службы приёма и размещения в системе управления гостиничным предприятием; – принципы взаимодействия службы приёма и размещения с другими отделами гостиницы; – методика определения потребностей службы приёма и размещения в материальных ресурсах и персонале; – методы планирования труда работников службы питания; – структуру и место службы питания в системе управления гостиничным предприятием; – принципы взаимодействия службы питания с другими отделами гостиницы;		
---	--	--

– методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале; – методы планирования труда работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; – структуру и место службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в системе управления гостиничным предприятием; – принципы взаимодействия службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда с другими отделами гостиницы; – методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; – структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; – рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта. Умеет – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; – определить необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовать составленный план		
--	--	--

Приложение 2.9
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины

**ОП.03 ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ В ТУРИЗМЕ
И ГОСТЕПРИИМСТВЕ**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
1. Общая характеристика	19
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	19
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	20
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	20
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве»: формирование представлений об основах предпринимательского и гражданского, трудового и административного права, о взаимосвязи норм отраслей права с профессиональной деятельностью будущих специалистов. Знакомство с основами документационного обеспечения профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП.03 Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09	- применять правовые нормы в профессиональной деятельности; - применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; - оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации; - организовывать оформление документации, составление, учёт и хранение отчётных данных.	- основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения сферы туризма и гостеприимства в Российской Федерации; - правовое регулирование партнерских отношений в туризме и гостиничном бизнесе; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - общие требования к документационному обеспечению управления в туризме и индустрии гостеприимства; - стандарты, нормы и правила ведения документации.	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	51	20
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет)	1	-
Всего	54	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	4	5	6	7
Раздел 1. Введение в дисциплину		1		
	Содержание учебного материала	1		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	Тема 1.1. Введение			
	Понятие правового и документационного обеспечения в сфере профессиональной деятельности. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов в сфере туризма и гостеприимства.	1	2	
Раздел 2. Основы предпринимательского и гражданского права		34		
Тема 2.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	1		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	Понятие предпринимательской деятельности, её признаки.	1		
	Понятие, предмет, принципы и источники российского гражданского права. Действие законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих предпринимательскую деятельность в РФ. Имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения.	1	2	
	Гражданские правоотношения: понятие, виды, структура. Юридические факты в гражданских правоотношениях.	1	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации»		2	
Тема 2.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели	Содержание учебного материала	2		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	Понятие и признаки юридического лица. Образование, реорганизация и прекращение деятельности юридических лиц.	1	2	
	Отдельные виды юридических лиц. Индивидуальные предприниматели.	1	2	

	Практическая работа № 1 Составление учредительных документов гостиницы, турагентства, туроператора или экскурсионного бюро.	2	3	
Тема 2.3. Сделки, представительство, сроки	Содержание учебного материала	2		OK 01-02 OK 04-05 OK 09
	Сделки: понятие, содержание, форма. Представительство и доверенность.	1	2	
	Сроки осуществления и защиты гражданских прав.	1	2	
	Практическая работа № 2 Решение ситуационных профессиональных задач	1	3	
Тема 2.4. Обязательственное право	Содержание учебного материала	2		OK 01-02 OK 04-05 OK 09
	Общие положения об обязательствах. Публичный договор и его роль в сфере туризма и гостеприимства. Порядок заключения, изменения и расторжения договора.	1	2	
	Отдельные виды обязательств.	1	2	
	Практическая работа № 3 Составление договоров, применяющихся в гостиничной сфере	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ раздела IV Гражданского кодекса РФ	1		
Тема 2.5. Правовое регулирование сферы туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	2		OK 01-02 OK 04-05 OK 09
	Защита прав потребителей.	1	2	
	Международная гостиничная конвенция. Общие требования к правилам предоставления услуг. Правовое регулирование рекламы.	1	2	
	Практическая работа № 4 Решение ситуационных профессиональных задач	1	3	
Раздел 3. Трудовое право		16		
Тема 3.1. Правовое регулирование занятости и	Содержание учебного материала	2		OK 01-02 OK 04-05 OK 09
	Трудовое право, как отрасль права РФ: понятие, предмет. Трудовые правоотношения. Особенности трудовых отношений в сфере туризма и гостеприимства.	1	2	

трудоустройства в Российской Федерации	Правовое положение Федеральной службы по труду и занятости, её функции. Контроль за соблюдением законодательства о занятости и социальных гарантиях.	1	2	
	Практическая работа № 5 Решение ситуационных профессиональных задач	1	3	
Тема 3.2. Трудовой договор	Содержание учебного материала	2		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Отличия от гражданско-правового договора. Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии, необходимые документы для работы в гостинице, испытательный срок	1	2	
	Определение оснований прекращения трудового договора. Изменения трудового договора (переводы и перемещения).	1	2	
	Практическая работа № 6 Составление трудового договора с сотрудником предприятия сферы туризма и гостеприимства.	1	3	
	Практическая работа № 7 Решение ситуационных профессиональных задач	2	3	
Тема 3.3. Рабочее время и время отдыха	Содержание учебного материала	2		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	Понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Учет рабочего времени. Режим рабочего времени в гостиничной индустрии.	1	2	
	Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха.	1	2	
	Практическая работа № 8 Решение ситуационных профессиональных задач	2	3	
Тема 3.4. Заработная плата и ответственность за нарушение трудового законодательства	Содержание учебного материала	2		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	Оплата труда: основные понятия, гарантии, формы.	1	2	
	Особенности материальной ответственности в гостиничной индустрии.	1	2	
	Практическая работа № 9 Разбор расчётных листов и расчёт различных выплат	2	3	
Раздел 4. Административное право				
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	2		ОК 01-02

Административные правонарушения и административная ответственность	Административное право, как отрасль и его источники. Административные правонарушения: понятие, признаки.	1	2	ОК 04-05 ОК 09
	Изучение понятия и видов административных взысканий. Ответственность при оказании услуг по размещению и проживанию.	1	2	
	Практическая работа № 10 Написание жалобы на действия должностного лица. Написание иска о возмещении морального вреда.	2	3	
Тема 4.2. Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения административных споров	Содержание учебного материала	2		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	Конституционные нормы защиты нарушенных прав. Защита прав и законных интересов предприятий сферы туризма и гостеприимства - юридических лиц и физических лиц.	1	2	
	Правовые нормы защиты прав в соответствии с Кодексом РФ об административных правонарушениях. Определение судебного порядка разрешения споров по делам об административных правонарушениях.	1	2	
Раздел 5. Документационное обеспечение профессиональной деятельности		11		
Тема 5.1. Делопроизводство и общие нормы оформления документов	Содержание учебного материала	3		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	Нормативно-методическая база документационного обеспечения управления.	1	2	
	Документ и его функции. Классификация и структура организационно-распорядительных документов. Требования к составлению и оформлению деловых документов.	2	2	
Тема 5.2. Основные виды управленческих документов	Содержание учебного материала	1		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	Организационные документы. Распорядительные документы. Виды информационно-справочных документов.	1	2	
	Практическая работа № 11 Составление организационных и распорядительных документов гостиницы	2	3	
Тема 5.3.	Содержание учебного материала	3		ОК 01-02 ОК 04-05
	Понятие и принципы организации документооборота.	2	2	

Организация работы с документами	Порядок ведения документации в сфере туризма и гостиничного бизнеса. Документы по трудовым отношениям.			ОК 09
	Деловая речь и её грамматические особенности.	1	2	
	Практическая работа № 12 Составление деловых документов в сфере туризма и гостиничного бизнеса	2	3	
	Дифференцированный зачёт	1		
	Всего:	54		

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Правового и документационного обеспечения в туризме и гостеприимстве», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Золотовский В.А. Правовое регулирование туристской деятельности. Учебник. –М.: Юрайт, 2021.

2. Петрова Г.В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности. Учебник. – М.: Академия, 2021.

3. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник. – М.: Академия, 2021.

4. Федорянич О.И. Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности. Учебник. – М.: Академия, 2021.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Конституция РФ от 12.12.1993 (ред. от 2020г).

2. Гражданский кодекс РФ (часть первая) от 30.11.1994. № 51-ФЗ // СЗ РФ. 05.12.1994. № 32. Ст. 3301.

3. Гражданский кодекс РФ (часть вторая) от 26.01.1996. № 14-ФЗ // СЗ РФ. 29.01.1996. № 5. Ст. 410.

4. Гражданский процессуальный кодекс РФ от 14.11.2002. № 138-ФЗ // СЗ РФ. 18.11.2002. № 46. Ст. 4532.

5. Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30.12.2001. № 195-ФЗ // СЗ РФ. 07.01.2002. № 1. Ст.1.

6. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001. № 197-ФЗ // СЗ РФ. 07.01.2002. № 1. Ст. 3.

7. Арбитражный процессуальный кодекс РФ от 24.07.2002. № 95-ФЗ // СЗ РФ. 29.07.2002. № 30. Ст. 3012.

8. Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».

9. Федеральный конституционный закон РФ от 31.12.1996 г. № 1-ФКЗ «О судебной системе РФ».

10. Закон РФ от 19.04.1991 г. № 1032-1 «О занятости населения в РФ».

11. Федеральный закон от 08.08.2001 г. № 129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей».

12. Федеральный закон от 24.11.1996 г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

13. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019. N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения сферы	Знание основных законодательных актов и других нормативных документов; правового регулирования партнерских отношений; права и обязанности	Экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы. Наблюдение за выполнением практических заданий. Экспертная оценка

туризма и гостеприимства в Российской Федерации; - правовое регулирование партнерских отношений в туризме и гостиничном бизнесе; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - общие требования к документационному обеспечению управления в туризме и индустрии гостеприимства; - стандарты, нормы и правила ведения документации. Умеет: - применять правовые нормы в профессиональной деятельности; - применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; - оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации; - организовывать оформление документации, составление, учёт и хранение отчётных данных.	работников; общие требования к документационному обеспечению; стандарты и нормы ведения документации. Умение применять правовые нормы в профессиональной деятельности; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативных документов; организовывать оформление документации, составление, учёт и хранение отчетных данных.	выполнения практических работ. Экспертная оценка выполнения индивидуальных практических заданий. Устный индивидуальный и фронтальный опрос. Письменная работа в форме тестирования, эссе, индивидуальных заданий. Накопительная оценка. Подготовка докладов, рефератов, творческих заданий. Экспертная оценка решения ситуационных задач.
--	---	---

Приложение 2.10
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины

ОП.04 МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
1. Общая характеристика	19
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	19
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	20
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	20
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Менеджмент в туризме и гостеприимстве (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Менеджмент в туризме и гостеприимстве»: освоение обучающимися умений и знаний, необходимых для применения в профессиональной деятельности методов, средств и приёмов менеджмента, делового и управленческого общения, формирования организационных структур управления и учёта особенностей менеджмента в туризме и гостеприимстве.

Дисциплина «ОП.04 Менеджмент в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09	- применять в профессиональной деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; - формировать организационные структуры управления; - учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве	- сущность и характерные черты современного менеджмента; - внешнюю и внутреннюю среду организации; - цикл менеджмента; - процесс и методику принятия и реализации управленческих решений; - функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта; - систему методов управления; - стили управления, коммуникации, деловое и управленческое общение; - особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве	-

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Программа реализуется за счет часов обязательной части ОПОП-П.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	56	28
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет)	2	-
Всего	56	28

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Кол-во часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Введение в дисциплину				
Тема 1.1. Особенности туризма и гостеприимства как объекта управления	Содержание учебного материала	5		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	Практические занятия	5		
	Основные подходы к определению понятий «менеджмент» и управление»	1	1	
	Практическая работа № 1. Субъекты и объекты менеджмента	1	3	
	История развития менеджмента	1	2	
	Практическая работа № 2. Виды менеджмента (классификация, состав и структура как науки)	1	2	
	Практическая работа № 3. «Школы научного менеджмента»	1	3	
	Современные научные подходы к менеджменту	1	2	
	Развитие туризма и сферы гостеприимства в России	2	2	
	Практическая работа № 4. Менеджер, иерархия менеджеров	2	3	
Тема 1.2. Система и структура управления туризмом и гостеприимством	Содержание учебного материала	6		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	Практические занятия	1		
	История становления гостиничного дела. Современное состояние и перспективы развития гостиничного дела. Международная классификация средств размещения. Классификация средств размещения в РФ	1	1	
	Структура управления организацией: понятие и основные типы организационных структур управления	1	2	
	Линейная и функциональная структуры управления	1	2	
	Матричная и дивизиональная структуры управления	1	2	

	Современные модели организации гостиничного бизнеса	1	2	
	Практическая работа № 5. Описание современных моделей организации гостиничного бизнеса (бутик отель)	1	3	
	Управление созданием конкурентных преимуществ в гостиничном деле	1	2	
Тема 1.3. Функции, принципы и методы менеджмента в туризме и гостеприимстве	Содержание учебного материала	16		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	Практические занятия	19		
	Особенности менеджмента в индустрии гостеприимства	1	2	
	Теоретические и методологические основы управления гостиничным предприятием	1	2	
	Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия	1	2	
	Практическая работа № 6. Внутренняя и внешняя среда турфирмы	2	3	
	Практическая работа № 7. Формальные и неформальные организации (сущность, черты, сходства и различия – оформление конспекта)	1	3	
	Методы и функции управления	1	2	
	Классификация принципов управления	1	2	
	Планирование: понятие, значение, классификация, формы	1	2	
	Практическая работа № 8. Виды планов. Заполнение таблицы	1	3	
	Система управления туризмом и сферой гостеприимства	1	2	
	Структура управления организацией в сфере туризма и гостеприимства. Цели, задачи	1	2	
	Организация как функция менеджмента (организация труда)	1	2	
	Организационные структуры гостиничных предприятий	1	2	
	Практическая работа № 9. Организационные структуры фирм в сфере туризма	2	3	
	Практическая работа № 10. Мотивация как функция менеджмента	2	3	
	Виды предпринимательства в сфере туризма и гостеприимства	1	2	
	Управление персоналом в организации туризма и гостеприимства	1	2	
	Контроль как функция менеджмента	1	2	
	Практическая работа № 11. Самоменеджмент - как вид управления	1	3	
	Практическая работа № 12. Стили руководства	2	3	

	Характеристика стилей управления	1	2	
	Практическая работа № 13. Лидерство и власть в управлении	2	3	
	Практическая работа № 14. Методы принятия решений	2	3	
	Корпоративная организационная структура	1	2	
	Практическая работа № 15. Кадровое планирование	1	3	
	Практическая работа № 16. Подбор, отбор и найм персонала	1	3	
	Практическая работа № 17. Адаптация персонала и обучение персонала	2	3	
	Конфликт: понятие, виды,	1	1	
	Практическая работа № 18. Тайм-менеджмент	1	3	
Тема 1.4. Эффективность менеджмента туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	1		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	Практические занятия	1		
	Понятие эффективности менеджмента в туризме и гостеприимстве	1	2	
	Практическая работа № 19. Риск-менеджмент в туризме (риски: понятие, виды, управления)	1	3	
	Дифференцированный зачет	2	3	
Всего:		56		

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Менеджмента и управления персоналом»), оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Иванов П.В., Турьянская Н.И. Менеджмент и управление в гостиничном деле: учебное пособие. — Ростов нД: Феникс, 2021.- 396с
2. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства: учебное пособие —М.: ИНФА-М, 2021.-512с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Полева М.В. и др. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе: учебник для студентов сред. проф. образования — из. доп и перераб. — М.: Издательский центр «Академия», 2021.-224с.
2. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: учебное пособие — М: ФОРУМ: ИНФРА-М., 2021- 432с.
3. Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации +eПриложение: тесты: учебник — Москва: КНОРУС 2021.-278с.
4. Чуваткин П.П. и др. Управление персоналом гостиничных предприятий: учебник— М.: Издательство Юрайт, 2021.-280с.
5. Косолапов А.Б., Елисеева Т.И. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного дела: учебное пособие. - 5изд. — Москва: КНОРУС, 2022.-200с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: Сущность и характерные черты современного менеджмента; внешнюю и внутреннюю среду организации; цикл менеджмента; процесс и методику принятия и реализации управленческих решений; функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта; систему методов управления;	Демонстрирует знание основных черт современного менеджмента; внешней и внутренней среды организации; функций менеджмент; системы методов управления; особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач; Экспертная оценка выполнения практических заданий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных ответов,

стили управления, коммуникации, деловое и управленческое общение; особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве. Умеет: Применять в туризме и гостеприимстве методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; формировать организационные структуры управления; учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве.		-тестирования.
--	--	-----------------------

Приложение 2.11
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины
ОП.05 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
1. Общая характеристика	19
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	19
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	20
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	20
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве»: формирование умений пользоваться современными средствами связи; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность;

Дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Умения	Знания	Владение навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования	

информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных за	информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию	

	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
--	---	--	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Программа реализуется за счет часов обязательной части ОПОП-П.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	54	24
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	54	24

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	4	5	6
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину			
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Цели, задачи и содержание дисциплины. Значение информационных технологий в профессиональной деятельности	1	
Раздел 2. Общий состав и структура ПК. Программное обеспечение ПК.			
Тема 2.1. Устройство ПК. Программное обеспечение ПК. Классификация программного обеспечения.	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Архитектура персонального компьютера. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем.	1	
	Характеристика основных устройств ПК. Основные комплектующие системного блока и их характеристики.	1	
	Внешние устройства ПК. Кодирование информации, единицы измерения информации. Структура хранения информации в ПК. Программное обеспечение ПК. Классификация программного обеспечения.	1	
Тема 2.2. Операционные системы, виды операционных	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Понятие операционной системы. Виды операционных систем. Функциональные назначения операционных систем. Средства хранения и переноса информации	1	

систем и их основные характеристики и функции	Практическое занятие №1. Работа с объектами операционной системы	1	
Тема 2.3. Информационные и коммуникационные технологии	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем.	1	
	Классификация информационных систем. Глобальная сеть Интернет.	1	
	Всемирная паутина. Поисковые системы. Технологии поиска информации. Адресация в сети. Электронная почта.	1	
	Практическое занятие №2. Основы работы в Глобальной сети Интернет. Работа с различными поисковыми системами.	1	
	Самостоятельная работа №1 Работа с различными поисковыми системами.	1	
Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности			
Тема 3.1. Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Издательские возможности редактора.	1	
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква.ца.	2	
	Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	1	
	Практическое занятие №3. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа	2	

	Практическое занятие №4. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква.	1	
	Практическое занятие №5. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Шаблоны и стили оформления. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	1	
Тема 3.2. Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Основы компьютерной графики. Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование).	1	
	Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации	1	
	Практическое занятие №6. Создание графических изображений Редактирование готовых графических изображений. Основы компьютерного дизайна в профессиональной деятельности	1	
	Практическое занятие №7. Основы компьютерного дизайна в профессиональной деятельности. Использование интернет ресурсов для обработки изображений.	1	
Тема 3.3. Компьютерные презентации	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Формы компьютерных презентаций. Общие операции со слайдами. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение. Требования к оформлению презентации.	1	
	Практическое занятие №8. Подготовка презентации в программе: вставка текста, графических объектов. Вставка таблиц и диаграмм на слайды презентации.	1	
	Практическое занятие №9. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение.	1	
	Практическое занятие №10. Использование интернет ресурсов для создания презентации.	1	

Тема 3.4. Технологии обработки числовой информации в профессионально й деятельности	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Электронные таблицы, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции.	2	
	Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	1	
	Базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Основные объекты базы данных: таблицы, запросы, отчёты, форма.	1	
	Практическое занятие №11. Электронные таблицы Excel. Основные приемы работы с Excel. Ввод и редактирование элементарных формул	1	
	Практическое занятие №12. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы.	2	
	Практическое занятие №13. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Создание базы данных в ACCESS.	2	
	Практическое занятие №14. Формирование запросов.	1	
	Практическое занятие №15. Создание формы, отчетов.	1	
Тема 3.5. Пакеты прикладных программ в области профессионально й деятельности	Содержание учебного материала	5	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	2	
	Составление и получение отчетов о деятельности предприятия. Работа с базами данных клиентов. Создание коллажей из эскизов профессиональной направленности. Создание презентаций по профессиональной тематике.	1	

	Практическое занятие №16. Работа по созданию клиентской базы. Расчет прибыли, расхода, закупок. Расчет заработной платы сотрудников	1	
	Практическое занятие №17. Создание печатных публикаций, инфографики профессиональной направленности.	1	
Раздел 4. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность			
Тема 4.1. Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	5	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	1	
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка браузера. Электронная почта и телеконференции. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете.	1	
	Практическое занятие №18. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц	1	
	Практическое занятие №19. Создание Web-сайта с использованием интернет сервиса.	2	
	Самостоятельная работа №2. Оформление Web-сайта с использованием интернет сервиса.	1	
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02,

Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.	1	ОК 03, ОК 09
	Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита персональных данных.	1	
	Практическое занятие №20. Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Работа с антивирусными программами, архиваторами.	1	
	Дифференцированный зачёт	2	
	Всего:	54	

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

2. Информационно-коммуникационные технологии в туризме: учебник для среднего профессионального образования/ А.М. Ветитнев, В.В. Коваленко, В.В. Коваленко. – 2-е изд., испр. и доп.. – Москва: Издательство Юрайт, 2021
3. Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие/ Г.В. Прохорский. – Москва: КНОРУС, 2021.
4. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 5-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2021

3.2.2. Дополнительные источники

1. Лебедева, Т. Н. Информатика. Информационные технологии : учебно-методическое пособие для СПО / Т. Н. Лебедева, Л. С. Носова, П. В. Волков. — Саратов : Профобразование, 2019. — 128 с. — ISBN 978-5-4488-0339-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86070>

2. Технологии защиты информации в компьютерных сетях : учебное пособие для СПО / Н. А. Руденков, А. В. Пролетарский, Е. В. Смирнова, А. М. Суоров. — Саратов : Профобразование, 2021. — 368 с. — ISBN 978-5-4488-1014-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/102207>

3. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534- 00973-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470353>

4. Трофимов, В. В. Информатика в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 553 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02518-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471120>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и	- правильно и полно распознаёт проблему в профессионально ориентированных ситуациях; - анализирует проблемные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; - определяет этапы решения задачи; - разрабатывает детальный план действий; - определяет потребности в ресурсах, необходимых для решения задач; - осуществляет эффективный поиск необходимых ресурсов; - рационально выбирает и применяет разнообразные методы и способы (в том числе инновационные) для осуществления учебной деятельности по географии; - прогнозирует результаты выполнения деятельности в соответствии с задачей; - оценивает риски на каждом шаге; - рационально распределяет время на всех этапах решения задач; - анализирует действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности; - анализирует результат выполняемых действий и выявляет причины отклонений от норм (эталона); - определяет пути устранения выявленных отклонений; - осуществляет коррекцию и своевременное устранение допущенных ошибок в своей деятельности;	- наблюдение за выполнением практических заданий; - экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе выполнения практических работ; - экспертная оценка решений практико-ориентированных задач; - экспертная оценка выполнения домашних работ; - экспертная оценка выполнения самостоятельных работ; - самооценка результативности и качества выполненной работы; - дифференцированный зачёт.

ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	- оценивает результаты своей деятельности, их эффективность и качество; - эффективно использует инструкции при выполнении практических работ; - демонстрирует оперативность и результативность решения задач профессиональной деятельности; - демонстрирует готовность к самостоятельному принятию решений в профессиональной деятельности.	
Умеет определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	- демонстрирует эффективность самостоятельного поиска, извлечения, систематизации, анализа и отбора необходимой для решения учебных задач финансовой информации, умение представлять ее в доступном для других уровне; - демонстрирует оперативность поиска финансовой информации в информационных потоках различными способами, умение выделять в них главное и необходимое; - критически осмысливает сведения, распространяемые по каналам СМИ, применяет их для расширения своих знаний; - демонстрирует сформированность умений переводить статистическую, графическую информацию в текстовую и наоборот; - демонстрирует эффективность и качество выполнения самостоятельных работ; - грамотно использует в своей речи финансовую терминологию.	- наблюдение за выполнением практических заданий; - экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе выполнения практических работ; - экспертная оценка решений практико-ориентированных задач; - экспертная оценка выполнения домашних работ; - экспертная оценка выполнения самостоятельных работ; - самооценка результативности и качества выполненной работы; - дифференцированный зачёт.

Знает номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства		
Умеет определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	- демонстрирует способы физического, духовного, интеллектуального и профессионального саморазвития, личной рефлексии; - реалистично оценивает свои сильные и слабые стороны, внутренние ресурсы (знания, умения, опыт, свойства психики и т.п.) в соответствии с поставленной задачей деятельности, называет недостающие ресурсы; - осуществляет самоанализ успешного и негативного опыта деятельности; - корректирует своё поведение; - участвует в общественной деятельности, способствующей личностному развитию и карьерному росту; - демонстрирует навыки самоорганизации по освоению	- наблюдение за выполнением практических заданий; - экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе выполнения практических работ; - экспертная оценка решений практико-ориентированных задач; - экспертная оценка выполнения домашних работ; - экспертная оценка выполнения самостоятельных работ; - самооценка результативности и качества выполненной работы; - дифференцированный зачёт.

рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта Знает содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	учебной дисциплины во внеучебное время; - эффективно осуществляет практическую и/или познавательную деятельность по собственной инициативе (в отсутствии прямого педагогического воздействия); - демонстрирует применение знаний и умений выше программного материала; - запрашивает и учитывает обратную связь о своей деятельности; - выявляет пробелы в своих образовательных достижениях; - отслеживает изменения в документах, регулирующих отношения в сфере гостиничного бизнеса; - интересуется инновациями в области профессиональной деятельности; - ориентируется в актуальных событиях в сфере гостиничного бизнеса; - владеет приемами целеполагания во временной перспективе и способами планирования, организации, самооценки и контроля своей деятельности; - планирует цели и устанавливает приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; - определяет перспективы профессионального и личностного развития; - анализирует существующие препятствия для карьерного роста; - составляет программу саморазвития, самообразования; - определяет этапы достижения поставленных целей;	
---	--	--

	- определяет необходимые внешние и внутренние ресурсы для достижения целей; - планирует карьерный рост; - выбирает тип карьеры; - описывает ситуации, в которых может быть востребован полученный опыт деятельности; - называет предпочтительные направления профессионального развития, обосновывая свои предложения ссылками на внешнюю ситуацию (тенденции развития профессии и смежных профессий, ситуация на рынке труда) и внутренние мотивы.	
Умеет: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знает:	- понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимает тексты на базовые профессиональные темы; - участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); - составляет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- наблюдение за выполнением практических заданий; - экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе выполнения практических работ; - экспертная оценка решений практико-ориентированных задач; - экспертная оценка выполнения домашних работ; - экспертная оценка выполнения самостоятельных работ; - самооценка результативности и качества выполненной работы; - дифференцированный зачет.

правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительны е глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности		
--	--	--

Приложение 2.12
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины

ОП.06 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И
ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
1. Общая характеристика	19
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	19
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	20
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	20
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ПРЕДПРИЯТИЙ

туризма и гостиничного дела (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела»: формирование знаний об отраслевых и экономических особенностях сферы туризма и гостеприимства, знакомство с ресурсами и издержками предприятий сферы туризма и гостеприимства, с основными принципами ценообразования на предприятиях сферы туризма и гостеприимства.

Дисциплина «ОП.06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-05 ОК 09	– определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения; – планировать и прогнозировать продажи; – выстраивать систему стимулирования работников; – управлять материально-производственными запасами; – применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; – применять знание особенностей продаж туроператорских и турагентских услуг; – применять знание особенностей продаж экскурсионных услуг; – применять знание особенностей продаж услуг предприятия питания;	– виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия туризма и гостеприимства; – методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда; – тарифные планы и тарифную политику предприятия туризма и гостеприимства; – особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; – особенности продаж туроператорских и турагентских услуг; – особенности продаж экскурсионных услуг; – особенности продаж услуг предприятия питания;	-

	– ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг; – выстраивать систему стимулирования работников предприятия туризма и гостеприимства; – рассчитывать нормативы работы горничных; – применять методы максимизации доходов; – анализировать результаты деятельности структурных подразделений; – применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений; – вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота; – вести учёт выручки от услуг, отражать выручку от внебюджетных доходов; - разработать план самообразования.	– номенклатуру основных и дополнительных услуг; – принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда - методы и формы оплаты труда видов, виды и формы стимулирования труда; – принципы управления материально-производственными запасами; – принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда - методы и формы оплаты труда видов; – виды и формы стимулирования труда; – принципы управления материально-производственными запасами; – содержание эксплуатационной программы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена, номерной фонд, принципы ценообразования и подходы к ценообразованию; – методы управления доходами; – методы определения эффективности работы структурных подразделений; – основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов; – виды отчетности по продажам; – учет и порядок ведения кассовых операций; – формы безналичных расчетов; – методику экономического самообразования, содержание и структуру плана самостоятельного изучения	
--	--	---	--

		основ экономики и бухгалтерского учета предприятия. показатели профессионального и личного развития; – нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения; – специфику различных функциональных–смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере; – средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансовой содержания; – хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела; – содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия. характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов	
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	51	24
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет)	1	-
Всего	54	24

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема1. Отраслевые особенности сферы гостеприимства-1 ч.	Содержание	1	
	В том числе теоретических занятий	1	
	1.Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике. Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта	1	ОК 1, ОК2, ЛР 1
Тема 2. Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства -1 ч.	Содержание	1	
	В том числе теоретических занятий	1	
	1. Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе. Формы управления организациями в гостиничной отрасли	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
Тема 3. Экономические основы функционирования предприятия	Содержание учебного материала	5/2	
	В том числе теоретических занятий	3	
	1. Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15

(организации) отрасли гостеприимства -5 ч.	2. Структура доходов. Основные факторы, определяющими доход гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги (стоимость номера, питания, дополнительных услуг).	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	3. Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	В том числе практических занятий	2	
	1. Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	2. Расчёт объёма реализации основных услуг.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
Тема 4 Экономические ресурсы предприятия - 8 ч.	Содержание учебного материала	8/4	
	В том числе теоретических занятий	4	
	1. Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия. Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация. Учёт стоимости основных средств гостиничного предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт потребности в основных средствах	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	2. Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	3. Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	4. Капитальные вложения и их эффективность	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	В том числе практических занятий	4	

	1. Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	2. Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	3. Оценка потребности в оборотных средствах.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	4. Учет и оценка основных средств гостиницы Особенности инвентаризации основных средств	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
Тема 5. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия -4 ч.	Содержание учебного материала	4/2	
	В том числе теоретических занятий	2	
	1. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	2. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	В том числе практических занятий	2	
	1. Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	2. Планирование фонда заработной платы. Расчёт заработной платы	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	Содержание учебного материала	4/2	

Тема 6. Издержки гостиничного предприятия - 4 ч.	В том числе теоретических занятий	2	
	1 Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	2. Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	В том числе практических занятий	2	
	1. Планирование учета и отчетности издержек обращения	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	2. Расчет расходов на содержание зданий, сооружений, оборудования.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
Тема 7. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии -5 ч.	Содержание учебного материала	5/2	
	В том числе теоретических занятий	3	
	1. Сущность экономической категории «цена». Состав цены. Методы формирования ценовой политики предприятий гостиничной индустрии.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	2. Механизмы ценообразования на услуги гостиничных предприятий. Видов тарифных планов и тарифная политика гостиничного предприятия	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	3. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	В том числе практических занятий	2	
	1. Определение цены по системе «Директ-костинг»	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15

	2. Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
Тема 8. Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии -5 ч.	Содержание учебного материала	5/3	
	В том числе теоретических занятий	2	
	1. Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	2. Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность. Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	В том числе практических занятий	3	
	1.Расчёт чистой прибыли и рентабельности.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	2. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	3. Норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли дополнительных услуг	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
Тема 9. Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе - 5 ч.	Содержание учебного материала	5/2	
	В том числе теоретических занятий	1	
	2. Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг Технологии максимизации доходов	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15
	В том числе практических занятий	2	
	1. Расчет расходов на рекламу, оформления витрин, выставок, разработка и печатанье рекламных изданий.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15, ЛР16

	2. Расчет расходов на хранение на подработку, упаковку товаров.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15, ЛР16
	В том числе самостоятельная работа обучающихся №1	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15, ЛР16
	Контрольная работа	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15,
Тема 10. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета 6 ч.	Содержание учебного материала	6/3	
	В том числе теоретических занятий	3	
	1. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии. Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице. Учётная политика гостиницы и правила документооборота. Методы учёта доходов	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15,
	2. Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15,
	3. Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15,
	В том числе практических занятий	3	
	1. Содержание бухгалтерской отчетности Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15,
	2. Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15,

	3. Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15,
Тема 11. Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц -6 ч.	Содержание учебного материала	6/3	
	В том числе теоретических занятий	3	
	1.Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15,
	2. Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете Внереализационные доходы гостиниц	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15,
	3. Учет операций в общественном питании. Первичные учетные документы в общественном питании.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15,
	В том числе практических занятий	3	
	1.Учёт выручки от услуг по проживанию.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15,
	2. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15,
	3.Учёт внереализационных доходов.	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15,
Тема 12. Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц - 4 ч.	Содержание учебного материала	4/1	
	В том числе теоретических занятий	1	
	1. Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии. Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15,
	В том числе практических занятий	1	

	1. Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду. Учет средств на ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15,
	В том числе самостоятельная работа обучающихся №2	1	ОК1, ОК2, ОК3, ОК-4, ОК5, ОК9, ЛР13, ЛР 15,
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	
	Всего	54/24	

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Экономики и бухгалтерского учета», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Малых Н.И., Можаяева Н.Г. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие. —М: ФОРУМ: ИНФРА, 2021.- 320с.
2. Богаченко В.М. Основы бухгалтерского учёта: учебник для СПО, 2-ое издание.- Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 334с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф.образования — 2изд. стер. — М.: издательский центр «Академия», 2021.- 144с.
2. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с.
3. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ 5-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
4. Иванов П.В., Турянская Н.И. Менеджмент и управлением в гостиничном деле: учебное пособие. — Ростов н/Д: Феникс, 2021. - 396с.
5. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: учебное пособие — М: ФОРУМ: ИНФРА—М., 2021-432с. (раздел 3)
6. Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации +eПриложение: тесты: учебник— Москва: КНОРУС 2021. - 278с.
7. Чуваткин П.П. и др. Управление персоналом гостиничных предприятий: учебник— М.: Издательство Юрайт, 2021. - 280с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия тризма и гостеприимства; методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда.	Демонстрирует владение методов определения потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия тризма и гостеприимства,	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, мультимедийных презентаций; - решение задач; Экспертная оценка умения рассчитывать.

тарифные планы и тарифную политику предприятия туризма и гостеприимства; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; особенности продаж туроператорских и турагентских услуг; особенности продаж экскурсионных услуг; особенности продаж услуг предприятия питания; номенклатуру основных и дополнительных услуг; принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда принципы управления материально-производственными запасами принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда принципы управления материально-производственными запасами содержание эксплуатационной программы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена, номерной фонд, принципы ценообразования и подходы к ценообразованию методы управления доходами; методы определения эффективности работы структурных подразделений основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов; виды отчетности по продажам; учет и порядок ведения кассовых операций; формы безналичных расчетов; методику экономического самообразования. содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета	видов, форм, этапов планирования; методов и форм оплаты труда. Видов и форм стимулирования труда особенности продаж услуг в сфере туризма и гостеприимства; номенклатуры основных и дополнительных услуг; принципов управления материально-производственными запасами; потребностей в персонале и средствах на оплату труда; учет и порядок ведения кассовых операций; основ экономики и бухгалтерского учета; норм и правил взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения; Определяет перечень литературных источников по экономике и бухучету предприятия; Организует самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта. Объективно оценить результаты
--	---

предприятия. показатели профессионального и личного развития нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения. специфику различных функциональных–смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере. средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансовой содержания. хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела. содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия. характеристики документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов. Умеет: определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения; планировать и прогнозировать продажи; выстраивать систему стимулирования работников; управлять материально-производственными запасами; применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;	профессионального роста; Самостоятельно анализировать проблемы в финансово-экономических отношениях с коллегами и клиентами. Тактично и логично аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов в профессиональной деятельности. Применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности; Владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей; Применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей. Составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями. Использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей	
---	--	--

применять знание особенностей продаж туроператорских и турагентских услуг; применять знание особенностей продаж экскурсионных услуг; применять знание особенностей продаж услуг предприятия питания; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг; выстраивать систему стимулирования работников предприятия туризма и гостеприимства; рассчитывать нормативы работы горничных; применять методы максимизации доходов; анализировать результаты деятельности структурных подразделений; применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений; вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота; вести учёт выручки от услуг, отражать выручку от внереализационных доходов; разработать план самообразования.	деятельность технических работников и специалистов.	
--	--	--

Приложение 2.13
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (ВТОРОЙ)

2026 год
СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
1. Общая характеристика	19
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	19
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	20
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	20
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык (второй) (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык (второй)»: развитие иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой и языковой компетенция в соответствии с темами и ситуациями общения, в рамках освоения специальности; освоение знаний о языковых явлениях изучаемого языка в рамках межкультурной коммуникации.

Дисциплина «Иностранный язык (второй)» включена в обязательную часть (наименование) цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть Навыками
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-

ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять	правила оформления документов	

	документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Программа реализуется за счет часов обязательной части ОПОП-П.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	131	88
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет)	2	-
Всего	131	88

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов ⁶² , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину		12/4	
Тема 1.1. Вводный курс - 12ч.	Содержание учебного материала	12	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Алфавит, буквосочетания, правила чтения и произношения. Знакомство с частями речи: существительные, личные местоимения, глаголы. Распознавание их в текстах.	8	
	Практические занятия	4	
	Международные слова в французском языке. Как звучит французский язык: алфавит, буквосочетания, ударение в простых словах	2	
	Распознавание существительных, личных местоимений, глаголов в простых текстах.	2	
	Интонация в повествовательном и вопросительном предложении		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Раздел 2. Формы общения с гостями/клиентами		
Тема 2.1. Прибытие гостей -16ч.	Содержание учебного материала	16	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Встреча гостей, заранее бронировавших номер в гостинице: лексика и диалоги.	6	
	Задать вопрос и переспросить гостей на рецепции гостиницы при возникновении недопонимания: лексика и диалоги		
	Заполнение формуляра на прибывшего гостя: лексика и диалоги.		
	Визитные карточки гостей из германоязычных стран: лексика и диалоги.		
	Названия германоязычных стран и некоторых крупных городов. Лексика по теме.		
	Проводить гостей в гостиничный номер: лексика и диалоги.		

	Спряжение слабых глаголов в настоящем времени. Спряжение глагола «быть».		
	Правила построение простых повествовательных предложений.		
	Построение вопросительных предложений с вопросительным словом.		
	Вежливая форма императива		
	Практические занятия	10	
	Усвоение необходимой лексики и стандартных речевые клише: приветствия, запрос имени фамилии, формальное и неформальное обращение к гостям, вопросы о самочувствии гостей. Диалоги по теме	10	
	Уметь назвать фамилию и имя по буквам, вежливо извиниться и переспросить. Диалоги по Теме		
	Уметь заполнить бланк формуляра на прибывшего гостя, задавая вопросы гостю. Освоить необходимую для заполнения формуляра лексику. Уметь переспросить при возникновении сложностей в понимании. Диалоги по теме		
	Чтение информации на визитных карточках гостей из германоязычных стран. Диалоги по информации с визитных карточек		
	Чтение названий стран и некоторых городов германоязычных стран. Страноведческая информация. Диалоги на тему «Откуда прибыли гости		
	Показать гостю дорогу к гостиничному номеру, усвоить лексику и речевые клише по теме. Диалоги по теме		
	Простые предложения: спрягать слабые глаголы в настоящем времени. Уметь спрягать неправильный глагол «быть»		
	Построение простых повествовательных предложений		
	Построение вопросительных предложений с вопросительными словами «как», «откуда», «кто», «где»		
	Построение предложений в форме императива (вежливая форма)		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Гостиничный	Содержание учебного материала	14	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Встреча гостей, заранее не бронировавших номер в гостинице		
	Описание гостиничного номера: лексика.		

номер и завтрак – 14ч.	Завтрак в гостинице: названия напитков и продуктов, готовых блюд. Типичный завтрак в гостиницах Германии и России: меню завтраков.	4	
	Спряжение сильных глаголов, глагола «иметь», модального глагола «möchten». Винительный падеж существительных.		
	Категории номеров в гостинице, стоимость номеров: лексика по теме, количественные числительные до 1000.		
	Практические занятия	10	
	Усвоение лексики и стандартных речевых клише по теме. Диалоги по теме	10	
Усвоение лексики по теме: мебель, оборудование и техника. Определённые и неопределённые артикли перед существительными и их роль в немецком языке. Диалоги по теме			
Счёт до 1000. Диалоги по теме			
	Усвоение лексики по теме. Диалоги по теме: «Заказ завтрака в номер по телефону», «Завтрак в ресторане гостиницы		
	Уметь спрягать глагол «иметь» и модальный глагол «möchten». Ознакомиться с Винительным падежом («Akkusativ») в немецком языке, с изменением в Винительном падеже определённых/неопределённых артиклей. Уметь строить предложения с глаголом «иметь» и модальным глаголом «möchten»		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Тема 2.3. Содержание учебного материала	14	
Корреспонденция и телефонные разговоры- 14ч.	Бронирование номера по телефону: лексика и речевые клише. Правила ведения телефонного разговора с гостями.	4	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Справка гостю по телефону: лексика и речевые клише. Порядковые числительные до 100: календарные даты.		
	Письменное подтверждение бронирования по электронной почте: лексика, форма построения электронного письма. Написание подтверждения бронирования.		
	Деловая корреспонденция в отеле. Ответ на письменное бронирование номера: лексика,		

	форма и построение письма. Написание ответов на запросы о бронировании.		
	Названия времён года, месяцев, дней недели. Глаголы с отделяемыми приставками и их спряжение. Модальные глаголы «können» и «müssen»		
	Практические занятия	10	
	Усвоение лексики и стандартных речевых клише по теме. Ознакомление с правилами ведения телефонных разговоров с гостями отеля. Диалоги по теме	10	
	Усвоение лексики и стандартных речевых клише по теме: порядковые числительные до 100, справки о датах проведения мероприятий, о местоположении в отеле (этаж, направление).Диалоги по теме		
	Усвоение лексики и стандартных речевых клише по теме. Правила написания делового письма. Написание письма – бронирования и письма-подтверждения бронирования		
	Знакомство с деловыми электронными письмами. Усвоение лексики и стандартных речевыхклише по теме. Написание электронного письма - подтверждения бронирования по электронной почте		
	Усвоение лексики: названия времён года, месяцев, дней недели. Спряжение вповествовательном и вопросительном предложении глаголов с отделяемыми приставками.		
	Спряжение модальных глаголов «können» и «müssen» в предложениях, их роль в немецкомязыке		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4. Сервис в гостинице - 18ч.	Содержание учебного материала	18	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Время на часах: официальное и неофициальное. Предлоги времени.	4	
	Время работы служб в гостинице. Лексика и речевые клише по теме. Время работы различных учреждений в Германии: работа с интернетом. Диалоги по теме.		
	Помещения в гостинице, прилегающая к гостинице территория: лексика. Диалог «Показ номера гостю».		

	Дать справку гостям о расположении различных служб в гостинице и предметов в гостиничном номере: задать вопрос и дать ответ на него. Предлоги места (предлоги двойного управления). Дательный падеж существительных. Диалог: «Принять бронирование столика в ресторане гостиницы по телефону». Лексика и речевые клише по теме Обслуживание в ресторане гостиницы, меню в ресторане: лексика и речевые клише. Диалоги по теме «Заказ напитков». Вопросительные предложения без вопросительного слова. Изменение артиклей по трём падежам. Прошедшее литературное время от глагола «иметь».		
	Практические занятия	14	
	Усвоение лексики по теме: время на часах (официальное и неофициальное). Уметь спросить и ответить на вопрос о времени. Построение предложений с предлогами времени. Диалоги по теме Усвоение лексики по теме: время работы различных служб в гостинице. Диалоги о времени работы различных учреждений в Германии (поиск информации в интернете) Усвоение лексики по теме: помещения в гостинице, прилегающая к гостинице территория. Диалог по теме «Показ номера гостю» Усвоение лексики по теме: службы в гостинице. Диалоги «Дать справку гостям о расположении различных служб в гостинице и предметов в гостиничном номере: задать вопрос и дать ответ на него». Употребление предлогов места (предлогов двойного управления) в предложениях. Употребление Дательного падежа существительных: изменение определённых / неопределённых артиклей. Диалоги по теме Усвоение лексики по теме: речевые клише при телефонном разговоре с клиентом ресторана о бронировании столика. Диалог: «Бронирование столика в ресторане гостиницы по телефону» Усвоение лексики и речевых клише по теме: «Обслуживание гостей в ресторане гостиницы,	14	

	чтение меню в ресторане». Диалоги по теме «Заказ напитков и блюд по меню ресторана		
	Построение вопросительных предложений без вопросительного слова. Употребление артиклей существительных в трёх падежах. Употребление прошедшего литературного времени от глагола «иметь» в разговорной речи, построение предложений по теме		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.5. Справки и информация огостинице – 18ч.	Содержание учебного материала	18	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Техника и предметы мебели в гостиничном номере и гостиничных помещениях: как они используются, инструкции для гостя. Диалог по теме	4	
	Ответы на запросы и жалобы гостей. Типичные жалобы гостей в гостинице: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.		
	Таблички и указатели в гостинице: лексика. Диалоги по теме.		
	Сообщения гостей: принять, записать и передать дальше (лексика и речевые клише). Диалоги по теме.		
	Телефонные сообщения в гостинице: принять, соединить с требуемым абонентом, передать сообщение. Диалоги по телефону.		
	Лексика и речевые клише по темам «Взять машину в аренду» и «Заказ автомобиля по телефону.		
	Модальные глаголы «wollen», «dürfen», «sollen». Личные местоимения в Винительном и Дательном падеже		
	Практические занятия	14	
	Дать справку гостю о том, как и что функционирует в гостиничном номере. Построение диалогов по теме		
	Ответить на запросы и жалобы гостей. Типичные жалобы гостей в гостинице: лексика и речевые клише. Построение диалогов по теме		

	Чтение и понимание табличек и указателей в гостинице: лексика. Построение диалогов по Теме Усвоение лексики и речевых клише по теме «Сообщения гостей: принять, записать и передать дальше». Построение диалогов по теме Усвоение лексики и речевых клише по теме: «Телефонные сообщения в гостинице: принять, соединить с требуемым абонентом, передать сообщение». Построение диалогов по телефону Усвоение лексики и речевых клише по темам «Взять машину в аренду» и «Заказ автомобиля по телефону». Построение диалогов по теме Спряжение модальных глаголов «wollen», «dürfen», «sollen» и употребление их в предложениях. Личные местоимения в Винительном и Дательном падеже и их употребление Самостоятельная работа обучающихся	14	
Тема 2.6. Предложения в гостинице – 18ч.	Содержание учебного материала	18	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Заказ еды в номер, обслуживание номеров: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.	4	
	Покупки в киоске гостиницы: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.		
	Услуги в гостинице: прачечная и химчистка, парикмахерская, салон красоты: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.		
	Лексика и речевые клише по теме «Вызвать врача гостю». Части тела, возможные травмы и заболевания. Диалоги по теме.		
	Предложение спортивного и развлекательного досуга в гостинице: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.		
	Присмотр за детьми: детская программа в гостинице, игровая комната, присмотр за детьми в номере. Диалоги по теме.		
	Глагол «lassen». Притяжательные местоимения.		
	Практические занятия		

	Усвоение лексики и речевых клише по теме «Заказ еды в номер, обслуживание номеров».	14	
	Построение диалогов по теме		
	Усвоение лексики и речевых клише по теме «Покупки в киоске гостиницы».		
	Построение диалогов по теме		
	Усвоение лексики и речевых клише по теме «Предложить гостю услуги прачечной и химчистки, парикмахерской, салона красоты». Построение диалогов по теме		
	Усвоение лексики и речевых клише по теме «Вызвать врача гостю».		
	Ознакомление с лексикой: части тела, возможные травмы и заболевания. Построение диалогов по теме		
	Усвоение лексики и речевых клише по теме «Предложение спортивного и развлекательного досуга в гостинице». Построение диалогов по теме		
	Усвоение лексики и речевых клише по теме «Присмотр за детьми: детская программа в гостинице, игровая комната, присмотр за детьми в номере». Построение диалогов по теме		
Тема 2.7. Предложения в местах для отпуска и отдыха -12ч.	Спряжение глагола «lassen» и его роль в немецком языке, употребление в предложении. Притяжательные местоимения в речи, употребление их в диалогах по теме	12	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Содержание учебного материала		
	Ориентирование в городе: лексика и речевые клише. Диалоги на тему «Посоветовать гостю достопримечательности и объяснить дорогу к ним».		
	Информация об экскурсионной программе с сайтов различных городов Германии, Австрии, Швейцарии. Диалоги по теме.		
	Дать справку и указания гостю в местах отпуска и отдыха: лексика. Поиск необходимой информации в интернете: расписание поездов, аэропортов, сайты курортных гостиниц. Диалоги по теме.		
	Программа экскурсий: лексика. Работа с сайтами в интернете: пешие и автобусные обзорные экскурсии в городе Вене.	4	
	Степени сравнения прилагательных: правило и исключения. Предлоги места.		

	Практические занятия	8	
	Усвоение лексики и речевых клише по теме «Ориентирование в городе». Диалоги на тему: «Посоветовать гостю достопримечательности и объяснить дорогу к ним». Работа с сайтами городов в Германии, Австрии, Швейцарии: поиск предложений по экскурсиям, музеи и достопримечательности, карта города. Построение диалогов по теме	8	
	Усвоение лексики по теме. Построение диалогов по теме «Дать справку и указания гостю в местах отпуска и отдыха». Поиск необходимой информации в интернете: расписание поездов, аэропортов, сайты курортных гостиниц		
	Усвоение лексики по теме «Программа городской экскурсии». Работа с сайтом города Вены в интернете: пешие и автобусные обзорные экскурсии в городе Вене. Построение диалогов по		
	Теме		
	Ознакомление со степенями сравнения прилагательных: правило и исключения. Построение предложений с прилагательными. Предлоги места в предложениях: употребление в речи		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.8. Отъезд гостей – 9ч.	Содержание учебного материала	9	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Лексика и речевые клише к теме «Служба побудки. Бланк для побудки». Диалоги по теме	5	
	Лексика и речевые клише к теме «Разъяснение счёта. Ошибки в счёте». Диалоги по теме.		
	Лексика и речевые клише к теме «Приём оплаты за проживание. Валюта и кредитные карты».		
	Диалоги по теме		
	Лексика и речевые клише к теме «Вопросы об удовлетворённости гостей проживанием в гостинице». Диалоги по теме.		
	Лексика и речевые клише к теме «Прощание с гостями. Потерянные вещи». Диалоги по теме.		
	Деловая игра «В гостинице от приезда до отъезда».		
	Практические занятия	4	
	Усвоение лексики и речевых клише по теме «Служба побудки. Бланк для побудки».		

	Построение диалогов по теме	4	
	Усвоение лексики и речевых клише по теме «Приём оплаты за проживание. Валютаи кредитные карты». Построение диалогов по теме.		
	Усвоение лексики и речевых клише по теме «Вопросы об удовлетворённости гостей проживанием в гостинице». Построение диалогов по теме		
	Усвоение лексики и речевых клише по теме «Прощание с гостями. Потерянные вещи».		
	Построение диалогов по теме		
	Проведение деловой игры по всем пройденным темам		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация			
Всего:		131	

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет иностранного языка оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Басова Н.В. Немецкий язык для колледжей.- Издательство Кнорус, 2023г.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бориско Н.Ф. Бизнес – курс немецкого языка,- М. Логос, 2010 г.- 348 с.

2. Попов М.Н. Смирнов И.В. Немецкий язык для средних специальных учебных заведений,- М. Высшая школа, 2009 г.- 325 с.

Электронные ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>;

2. Министерство образования Российской Федерации. - Режим доступа: <http://www.ed.gov.ru>;

3. Национальный портал "Российский общеобразовательный портал". - Режим доступа: <http://www.school.edu.ru>;

4. Естественнаучный образовательный портал. - Режим доступа: <http://en.edu.ru>;

5. Специализированный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании». - Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>;

6. Электронная библиотека. Электронные учебники. - Режим доступа: <http://subscribe.ru/group/mehanika-studentam/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства; - содержание актуальной нормативно-правовой документации - современную научную и профессиональную терминологию	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, устный опрос, контрольные работы)

возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта; психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности; правила оформления документов правила построения устных сообщений; особенности социального и культурного контекста; сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения Умеет: - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	Выбирает стиль общения в соответствии с ситуацией Оформляет документы в соответствии с нормативными актами	
--	--	--

- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение		
--	--	--

Приложение 2.14
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины

ОП.08 ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
1. Общая характеристика	19
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	19
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	20
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	20
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Психология делового общения и конфликтологии

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология делового общения и конфликтологии»: формирование культуры делового общения, овладение техникой и приемами эффективного общения в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Психология делового общения и конфликтологии» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-05, ОК 09	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.	владеть коммуникационными навыками профессиональной деятельности с использованием приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.
ПК 1.1, 1.3, 1.4,	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации). Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии. Этику делового общения.	владеть навыками проведения переговоров посредством устного общения, телефонных переговоров, использовать навыки культуры межличностного общения (экскурсантами), со структурными подразделениями экскурсионных бюро

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Программа реализуется за счет часов обязательной части ОПОП-П.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	51	30
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет)	1	1
Всего	51	30

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину		2	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, ОК 09; ПК1.1-1.4, 3.2; ЛР1, 6, 11, 13, 15, 16.
	Теоретическое обучение	1	
	1. Назначение учебной дисциплины «Психология делового общения и конфликтология». Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине. Роль общения в профессиональной деятельности человека. Взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении	1	
	В том числе практических занятий	1	
	П.Р.№1. Виды социальных взаимодействий	1	
Раздел 2. Психология общения		32	
Тема 2.1. Общение – основа человеческого бытия	Содержание учебного материала	3	ОК 01-05, ОК 09; ПК1.1-1.4, 3.2; ЛР1, 6, 11, 13, 15, 16
	Теоретическое обучение	2	
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения	1	
	2. Единство общения и деятельности. Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения	1	
	В том числе практических занятий	1	
	П.Р.№2. Общение как форма межличностных отношений	1	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	8	ОК 01-05, ОК 09; ПК1.1-

Общение как восприятие людьми друг друга	Теоретическое обучение	2	1.4, 3.2; ЛР1, 6, 11, 13, 15, 16
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	1	
	2. Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения	1	
	В том числе практических занятий	6	
	П.Р.№3. Самодиагностика по теме «Общение». Диагностический инструментарий: «Коммуникативные и организаторские способности». «Ваш стиль делового общения». «Ваши эмпатические способности». Самоанализ результатов тестирования. Составление плана действий по коррекции результатов, мешающих эффективному общению.	6	
Тема 2.3. Общение как взаимодействие	Содержание учебного материала	5	ОК 01-05, ОК 09; ПК1.1-1.4, 3.2; ЛР1, 6, 11, 13, 15, 16.
	Теоретическое обучение	2	
	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и контроль.	1	
	Взаимодействие как организация совместной деятельности.	1	
	В том числе практических занятий	3	
	П.Р.№4. Общение как взаимодействие	3	
Тема 2.4. Общение как обмен информацией	Содержание учебного материала	9	ОК 01-05, ОК 09; ПК1.1-1.4, 3.2; ЛР1, 6, 11, 13, 15, 16
	Теоретическое обучение	3	
	Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Невербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры	1	
	Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	1	
	Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения	1	

	В том числе практических занятий	6	
	П.Р.№5. Ролевые игры, направленные на групповое принятие решения; на отработку приемов партнерского общения; развития терпимого отношения к другим, на использование невербального общения. Анализ ролевых игр.	6	
Тема 2.5. Формы делового общения и их характеристики	Содержание учебного материала	7	ОК 01-05, ОК 09; ПК1.1-1.4, 3.2; ЛР1, 6, 11, 13, 15, 16
	Теоретическое обучение	2	
	Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	1	
	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения.	1	
	В том числе практических занятий	4	
	П.Р.№3. Ролевые игры, направленные на навыки корректного ведения диспута; на развитие навыков публичного выступления, на умения аргументировать и убеждать. Анализ ролевых игр.	4	
	Контрольная работа №1	1	
Раздел 3. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения		12	
Тема 3.1. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала	5	ОК 01-05, ОК 09; ПК1.1-1.4, 3.2; ЛР1, 6, 11, 13, 15, 16
	Теоретическое обучение	2	
	1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта.	1	
	2. Стратегия разрешения конфликтов. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов	1	
	В том числе практических занятий	3	
	П.Р.№4. Тест: «Твоя конфликтность»; «Стратегии поведения в конфликтах К. Томаса. Анализ своего поведения на основании результатов диагностики. Анализ производственных конфликтов и составление алгоритма выхода из конфликтной ситуации	3	
Тема 3.2. Эмоциональное реагирование в	Содержание учебного материала	7	ОК 01-05, ОК 09; ПК1.1-1.4, 3.2; ЛР1, 6, 11, 13, 15, 16
	Теоретическое обучение	2	
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и	1	

конflikтах и саморегуляция	агрессия. Разрядка эмоций.		
	2.Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, саморегуляция в процессе общения.	1	
	В том числе практических занятий	4	
	П.Р.№5. Управление конфликтами в сфере гостеприимства	4	
	Контрольная работа №2	1	
Раздел 4. Этические формы общения		5	
Тема 4.1. Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала	5	ОК 01-05, ОК 09; ПК1.1-1.4, 3.2; ЛР1, 6, 11, 13, 15, 16
	Теоретическое обучение	5	
	1.Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения	1	
	2.Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений. Этнические принципы общения.	1	
	В том числе практических занятий	2	
	П.Р.№6. Разработка этических норм своей профессиональной деятельности	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
Всего		51	

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Психология», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения, М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Деревянкин, Е. В. Деловое общение: учебное пособие для СПО / Е. В. Деревянкин; под редакцией О. В. Мезенцевой. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 46 с. — 18БК 978-5-4488-0431-1, 978-5-7996-2823-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87797>

2. Дорохина, Р. В. Этика деловых отношений: практикум для СПО / Р. В. Дорохина. — Саратов: Профобразование, 2021. — 68 с. — 18БК 978-5-4488-1109-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104697>

3. Захарова, И. В. Психология делового общения: практикум для СПО / И. В. Захарова. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 130 с. — 18БК 978-5-4488-0358-1, 978-54497-0199-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/864722>

4. Капкан, М. В. Деловой этикет: учебное пособие для СПО / М. В. Капкан, Л. С. Лихачева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2021. — 167 с. — ISBN 978-5-4488-1123-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104899>

5. Якуничева, О. Н. Психология общения: учебник для спо / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195538>

6. Николенко, П. Г. Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 248 с. — ISBN 978-5-507-46007-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/293000> .

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения. Умеет: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	- анализирует проблемные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; - рационально выбирает и применяет способы и методы в области регулирования трудовых отношений в соответствии с целями и задачами профессиональной деятельности; - осуществляет самоанализ успешного и негативного опыта деятельности; - корректирует своё поведение; - участвует в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; - продуктивно общается, толерантно воспринимает позиции субъекта взаимодействия; - аргументированно представляет и отстаивает своё мнение; - соблюдает нормы деловой культуры; - соблюдает субординационные отношения; - проводит самоанализ и коррекцию результатов деятельности при выполнении коллективных заданий в процессе изучения дисциплины;	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. Итоговый контроль: - защита подготовленных обучающимися мультимедийных презентаций по одной из предложенных тем; - компьютерный тест на знание терминологии.

Приложение 2.15
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.09 ВВЕДЕНИЕ В ИСКУССТВЕННЫЙ ИНТЕЛЛЕКТ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика</u>	19
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	19
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	19
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	20
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	20
<u>2.2. Содержание дисциплины</u>	
<u>2.3. Курсовой проект (работа)</u>	
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ИСКУССТВЕННЫЙ ИНТЕЛЛЕКТ»

Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Введение в искусственный интеллект» является обязательно частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.1. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Дисциплина «Введение в искусственный интеллект» является общеобразовательной учебной дисциплиной, формирующей представления о современных цифровых технологиях и их применении в профессиональной деятельности. Изучение дисциплины базируется на знаниях, полученных при освоении информатики, математики, и создает основу для освоения профессиональных модулей, связанных с цифровизацией туристского сервиса, управлением гостиничным бизнесом и клиентским опытом.

1.1.1. Цели дисциплины

Цель: формирование у обучающихся базовых знаний о принципах искусственного интеллекта (ИИ), его возможностях и ограничениях, а также развитие умений применять инструменты ИИ для решения практических задач в сфере туризма и гостеприимства.

Задачи:

- изучить основные понятия, методы и технологии ИИ;
- рассмотреть примеры использования ИИ в туризме, гостиничном бизнесе, транспортных услугах;
- сформировать навыки работы с популярными сервисами ИИ (чат-боты, рекомендательные системы, генеративные модели);
- развить критическое мышление для оценки этических и правовых аспектов применения ИИ.

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

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать план; выявлять и эффективно искать информацию, в том числе с использованием ИИ-ассистентов	структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ; основные источники информации и ресурсы для решения задач	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники; использовать ИИ для структурирования и оформления результатов поиска	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; современные средства информатизации	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	требования к оформлению документов в цифровой	-

	профессиональной тематике, в том числе с помощью ИИ-инструментов	среде и принципы автоматизации документооборота с использованием ИИ.	
ПК 1.6	пользоваться компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными и справочно-правовыми системами	- порядок обмена информацией по телекоммуникационным каналам связи; - современные технологии автоматизированной обработки информации; - компьютерные программы для ведения бухгалтерского учета; - правила защиты информации, формируемой в системе бухгалтерского учета	настройки автоматизированной системы бухгалтерского учета на предприятии при применении различных режимов налогообложения

Личностные:

готовность к саморазвитию и использованию инновационных технологий в профессиональной сфере;
осознанное отношение к этическим проблемам, связанным с ИИ (конфиденциальность, предвзятость алгоритмов, занятость).

Метапредметные:

умение формулировать задачи, которые могут быть решены с помощью ИИ;
владение навыками поиска, анализа и интерпретации информации, полученной с применением ИИ-инструментов;
способность работать в цифровой среде с использованием систем искусственного интеллекта.

Предметные:

знание основных терминов (машинное обучение, нейронные сети, обработка естественного языка, компьютерное зрение);
понимание конкретных применений ИИ в туризме и гостеприимстве (персонализация, динамическое ценообразование, чат-боты, системы бронирования);
умение использовать простые ИИ-сервисы (ChatGPT, DeepSeek, Midjourney для создания контента, сервисы анализа отзывов) для профессиональных целей.

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Рабочая программа «Введение в искусственный интеллект» введена в профессиональную образовательную программу и реализуется за счет вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) (утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 12 декабря 2022 г. №1100) по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство. Содержание программы ориентировано на получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования (утверждена решением Педсовета ГАПОУ ИО БТОТиС, протокол №3 от 23.01.2026г. и заседанием круглого стола с участием работодателей и с учетом их мнения) и предназначена для реализации в группах обучающихся специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Знание основных понятий	Тема 1.1 Что такое искусственный интеллект? Основные понятия	2	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателей Ассоциация «Байкальская Виза», ООО Гранд Байкал
2.	Знание этических и правовых аспектов ИИ	Тема 1.2 Этические и правовые аспекты ИИ	2	
3.	Знание машинного обучения и нейронной сети	Тема 2.1 Машинное обучение и нейронные сети	4	
4.	Умение обрабатывать естественный язык (NLP)	Тема 2.2 Обработка естественного языка (NLP)	4	
5.	Знание компьютерного зрения и генеративных моделей	Тема 2.3 Компьютерное зрение и генеративные модели	4	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателей Ассоциация «Байкальская Виза», ООО Гранд Байкал
6.	Знание персонализации и рекомендательных систем	Тема 3.1 Персонализация и рекомендательные системы	2	
7.	Знание чат-ботов и виртуальных ассистентов в обслуживании клиентов	Тема 3.2 Чат-боты и виртуальные ассистенты в обслуживании клиентов	3	
8.	Знание динамического ценообразования и управление доходами (Revenue Management)	Тема 3.3 Динамическое ценообразование и управление доходами (Revenue Management)	4	
9.	Знание анализа больших данных в туризме	Тема 3.4 Анализ больших данных в туризме	4	
10.	Знание Будущее ИИ в индустрии гостеприимства	Тема 3.5 Будущее ИИ в индустрии гостеприимства	4	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	34
Основное содержание	34
в т.ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	12
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	1

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Введение в искусственный интеллект»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	
	Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием		
Раздел 1. Введение в искусственный интеллект		6	
Тема 1.1 Что такое искусственный интеллект? Основные понятия	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 1.6
	Теоретическое обучение	2	
	Лекция: определение ИИ, история развития, отличия от традиционного программирования. Слабый и сильный ИИ. Примеры в повседневной жизни.	2	
Тема 1.2 Этические и правовые аспекты ИИ	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 1.6
	Теоретическое обучение	2	
	Лекция: проблема предвзятости алгоритмов, защита персональных данных, ответственность за решения ИИ. Этика использования в туризме (согласие на сбор данных, дискриминация в ценообразовании).	2	
Раздел 2. Технологии искусственного интеллекта		10	
Тема 2.1 Машинное обучение и нейронные сети	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 1.6
	Теоретическое обучение	2	
	Лекция: обучение с учителем/без учителя, нейронные сети (принцип работы). Примеры: прогнозирование спроса на отели, классификация отзывов.	2	
Тема 2.2 Обработка естественного языка (NLP)	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 1.6
	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение	2	
	Лекция: токенизация, анализ тональности, чат-боты, голосовые помощники.	2	
	Практические занятия	2	
	Анализ отзывов клиентов туристических компаний с помощью онлайн-инструментов (текстовый анализ).		

Тема 2.3 Компьютерное зрение и генеративные модели	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 1.6
	Теоретическое обучение	2	
	Лекция: распознавание образов, лица в системах безопасности отелей, виртуальные туры. Генерация изображений и текста (ChatGPT, Midjourney).	2	
	Практические занятия	2	
	Создание описаний туров и промо-изображений с помощью генеративных ИИ.		
Раздел 3. Применение ИИ в туризме и гостеприимстве		17	
Тема 3.1 Персонализация и рекомендательные системы	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 1.6
	Теоретическое обучение	2	
	Лекция: как Netflix/Booking рекомендуют товары. Коллаборативная фильтрация. Примеры: подбор отелей, маршрутов, экскурсий.	1	
	Практические занятия	1	
	Кейс – настройка гипотетической рекомендательной системы для туризма		
Тема 3.2 Чат-боты и виртуальные ассистенты в обслуживании клиентов	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 1.6
	Содержание учебного материала	3	
	Теоретическое обучение	2	
	Лекция: типы ботов, интеграция с мессенджерами, обработка запросов. Экономия ресурсов.		
	Практические занятия	1	
	Проектирование чат-бота для гостиницы (сценарии, приветствие, ответы на частые вопросы) с использованием конструктора (например, Aimylogic или аналог в учебном режиме).	1	
Тема 3.3 Динамическое ценообразование и управление доходами (Revenue Management)	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 1.6
	Теоретическое обучение	2	
	Алгоритмы изменения цен в реальном времени на основе спроса, сезонности, конкурентов.	2	
	Практические занятия	2	
	Анализ данных о бронированиях (учебная таблица) и предложение стратегии динамического ценообразования.	2	

Тема 3.4 Анализ больших данных в туризме	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 1.6
	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение	2	
	Лекция: источники данных (соцсети, системы бронирования, GPS), предиктивная аналитика.		
	Практические занятия	2	
	Работа с дашбордом (симулятор) для прогнозирования туристического потока.		
Тема 3.5 Будущее ИИ в индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ПК 1.6
	Теоретическое обучение	2	
	Лекция: роботы-консьержи, умные номера, дополненная реальность в экскурсиях. Проблемы внедрения.		
	Практические занятия	2	
	Деловая игра «Внедрение ИИ в малый отель – плюсы и минусы».		
	Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2	
	Всего	34	

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Требования к минимальному материально -техническому обеспечению

- Реализация требует наличия учебной компьютерной лаборатории информатики.
- Оборудование компьютерной лаборатории:
- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя
- Маркерная доска;
- Учебно-методическое обеспечение
- Технические средства обучения:
- Компьютеры по количеству обучающихся;
- Локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- Системное и прикладное программное обеспечение;
- Антивирусное программное обеспечение;
- Специализированное программное обеспечение;
- Доступ к онлайн-сервисам ИИ (ChatGPT, DeepSeek, Microsoft Copilot, Canva AI, конструкторам чат-ботов, демо-версиям систем анализа данных) – на бесплатной основе или учебным аккаунтам;
- Мультимедиа-проектор;
- Интерактивная доска/панель/экран.

3.3 Информационное обеспечение обучения.

Основная литература:

- Рассел С., Норвиг П. Искусственный интеллект: современный подход. – М.: Вильямс, 2021 (или последнее издание).
- Флах П. Машинное обучение. Наука и искусство построения алгоритмов. – М.: ДМК Пресс, 2020.
- Мартин К. Искусственный интеллект в индустрии туризма и гостеприимства. – СПб.: Питер, 2022 (учебное пособие).

Интернет-ресурсы:

- Электронно-библиотечная система IPR BOOKS (www.iprbookshop.ru).
- Образовательная платформа «Электронное издательство Юрайт» <https://urait.ru>
- «Электронное издательство Юрайт»
- Справочная правовая система «Консультант плюс»

Дополнительная литература

- «Искусственный интеллект и машинное обучение» (Митяков Е. С., Шмелёва А. Г., Ладынин А. И.) — учебное пособие с теоретическим материалом и практическими заданиями.
- «Машинно-ориентированные языки программирования в сфере искусственного интеллекта» (Золкин А. Л.) — пособие, которое содержит теоретические основы и практические примеры применения языков программирования в ИИ.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает:		
– структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения	– Воспроизводит алгоритмы решения	– Тестовые задания; – устный опрос;

работ в профессиональной и смежных областях; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации; – современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; – программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства; – правила оформления документов; – порядок обмена информацией по телекоммуникационным каналам связи; – современные технологии автоматизированной обработки информации; – компьютерные программы для ведения бухгалтерского учета; – правила защиты информации, формируемой в системе бухгалтерского учета.	профессиональных задач с использованием ИИ; – перечисляет и характеризует источники информации (СПС, ИИ-сервисы, официальные сайты); – правильно выбирает формат оформления результатов поиска; – называет современные средства информатизации и ПО для бухгалтера; – излагает правила документооборота и защиты информации.	– проверка конспектов; – промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт).
Умеет:		
– определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	– Составляет и реализует план решения задачи с применением ИИ-инструментов; – формулирует запросы для поиска в СПС и ИИ-моделях (ChatGPT, GigaChat, YandexGPT); – структурирует найденную информацию (таблицы, сводки, рефераты);	– Выполнение практических занятий № 1–9; – решение ситуационных задач; – оценка результатов самостоятельного поиска информации; – промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)

– определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; – выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; – пользоваться компьютерными программами для ведения бухгалтерского учета, информационными и справочно-правовыми системами.	– обосновывает практическую значимость полученных данных; – создаёт деловые документы (письма, договоры, акты) с использованием ИИ-ассистентов; – работает в учебной версии бухгалтерской программы (ввод документов, формирование отчётов).	
Владеет навыками:		
– настройки автоматизированной системы бухгалтерского учета на предприятии при применении различных режимов налогообложения; – ведения учета активов и обязательств организации в автоматизированной системе.	– Настраивает параметры учёта в учебной бухгалтерской программе под заданный режим налогообложения; – корректно отражает на счетах активы и обязательства, используя автоматизированную обработку; – сравнивает ручной и автоматизированный учёт с элементами ИИ.	– Практические занятия № 8, 9; – выполнение индивидуального задания по автоматизации учёта; – дифференцированный зачёт.

4.2. Критерии оценки результатов обучения

Результат (освоенные умения, усвоенные знания)	Формулировка оценочного показателя	Метод контроля
Знание основных понятий ИИ (машинное обучение, нейросети, NLP, компьютерное зрение)	Обучающийся правильно определяет термины, приводит примеры применения в туризме	Устный опрос, тестирование
Умение выбирать подходящий ИИ-инструмент для типовой задачи в сфере туризма (анализ отзывов, генерация контента, чат-бот)	Обучающийся обосновывает выбор инструмента, демонстрирует его использование на практическом занятии	Наблюдение, отчет по практической работе
Умение анализировать риски и этические аспекты применения ИИ в гостеприимстве	Обучающийся выявляет потенциальные проблемы (конфиденциальность, дискриминация) и предлагает способы их смягчения	Кейс-стади, дискуссия
Владение навыками работы с генеративными ИИ (создание текстов, изображений для туристических продуктов)	Обучающийся самостоятельно создает описание тура или промо-изображение и критически оценивает результат	Практическая работа, защита проекта
Способность интерпретировать результаты работы рекомендательных систем и систем динамического ценообразования	Обучающийся объясняет логику рекомендаций, предлагает корректировки на основе простых правил	Решение учебного кейса

4.3. Шкала оценивания зачета

Зачет выставляется при условии:

- выполнения не менее 60% практических работ с положительной оценкой;
- успешного прохождения итогового тестирования (более 50% правильных ответов) или защиты кейса.

Оценка «зачтено» означает, что обучающийся достиг планируемых результатов по дисциплине.

4.4. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Дайте определение ИИ. Приведите три примера использования ИИ в туризме.

2. Что такое машинное обучение? Чем отличается обучение с учителем от обучения без учителя?
3. Как алгоритмы NLP помогают анализировать отзывы клиентов?
4. Опишите принцип работы рекомендательной системы на примере подбора отеля.
5. Какие этические проблемы могут возникнуть при использовании чат-бота в гостинице?
6. Что такое динамическое ценообразование? Приведите пример для авиабилетов.
7. Как генеративный ИИ может помочь туристическому агенту?
8. Перечислите три источника данных для прогнозирования загрузки отеля.
9. В чем разница между слабым и сильным ИИ?
10. Приведите пример успешного внедрения ИИ в туризме.

Приложение 2.16
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	18
<u>1. Общая характеристика</u>	19
1.1. <u>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	19
1.2. <u>Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	19
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	20
2.1. <u>Трудоемкость освоения дисциплины</u>	20
2.2. <u>Содержание дисциплины</u>	
2.3. <u>Курсовой проект (работа)</u>	
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	
3.1. <u>Материально-техническое обеспечение</u>	
3.2. <u>Учебно-методическое обеспечение</u>	
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

1.1. Цель дисциплины «ОП.10 Техническое оснащение и организация рабочего места»: формирование знаний основ сервисной деятельности, принципов организации сервисной деятельности, умений предоставления основных видов услуг.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

-определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций.

Общие и Профессиональные компетенции	Дескрипторы Сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. -Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. -Определение этапов решения задачи. -Определение потребности в информации. -Осуществление	-Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. -Составить план действия. -Определять необходимые ресурсы.	-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

	Эффективного поиска. -Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. - Разработка детального плана действий. -Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	-Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. - Реализовать составленный план. - Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	областях. -Методы работы в профессиональной и смежных сферах. -Структура плана для решения задач. -Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач -Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. -Структурировать -Отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	-Определять задачи 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	-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности -Приемы структурирования информации -Формат оформления результатов поиска информации

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) -Применение современной научной профессиональной терминологии -Определение траектории профессионального развития и самообразования	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач -Планирование профессиональной деятельности	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке -Проявление толерантности в рабочем коллективе	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	-Понимать значимость своей профессии (специальности) -Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии(специальности)	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -Обеспечивать Ресурсосбережение на рабочем месте	-Соблюдать нормы экологической безопасности -Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности -Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-Современные средства и устройства информатизации - Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. -Ведение общения на профессиональные темы	-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11.	-Определение инвестиционную привлекательность	-Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи -	-Основы предпринимательской деятельности

Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ь коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности - Составлять бизнес-план -Презентовать бизнес-идею -Определение источников финансирования -Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности -Оформлять бизнес-план -Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	-Основы финансовой грамотности -Правила разработки бизнес-планов -Порядок выстраивания презентации -Кредитные банковские продукты
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	-Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	-Соблюдать правила техники безопасности, Пожарной безопасности, охраны труда. -Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	-Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания -Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. -Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, правил т/б.

1.4.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Рабочая программа «Техническое оснащение и организация рабочего места» введена в профессиональную образовательную программу и реализуется за счет вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) (утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 12 декабря 2022 г. №1100) по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство. Содержание программы ориентировано на получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, в соответствии с

запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования (утверждена решением Педсовета ГАПОУ ИО БТОТиС, протокол №3 от 23.01.2026г. и заседанием круглого стола с участием работодателей и с учетом их мнения) и предназначена для реализации в группах обучающихся специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Знание классификации и характеристик основных типов организаций питания	Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	3	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателей Ассоциация «Байкальская Виза», ООО Гранд Байкал
2.	Знание принципов организации кулинарного и кондитерского производства	Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	12	
3.	Знание принципов работы механического оборудования	Тема 2.1 Механическое Оборудование	6	
4.	Знание оборудование ПОП	Тема 2.2 Оборудование ПОП	13	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В т.ч. в форме практ. подготов ки
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34	-
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34	-
в том числе:		
практические занятия	12	12
контрольные работы	1	-
самостоятельная работа обучающегося	-	
Итоговая аттестация дифференцированный зачёт	2	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины. Техническое оснащение и организация рабочего мест

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2		34	5
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания				
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания 3 ч.	Содержание		3	OK1-7, 9,10 ПК 1-5
	1.	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.	2	
	2.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	1	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства 12ч.	Содержание		12	OK1-7, 9,10 ПК 1-5
	1.	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест ПОП.	2	
	2.	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2	
	3.	Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2	
	4.	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2	
	5.	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест.	2	
	6.	Особенности организации рабочих мест в кулинарном цехе. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2	

		Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	Практические занятия:		6	
	1.	П.Р.№1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	
	2.	П.Р.№2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	
	3.	П.Р.№3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства				
Тема 2.1 Механическое Оборудование 6ч.	Содержание		6	OK1-7, 9,10 ПК 1-5
	1.	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2.	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	3.	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия:		2	
	1.	П.Р.№4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1	
	2.	П.Р.№5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1	
Тема 2.2 Оборудование ПОП 13 ч.	Содержание		13	OK1-7, 9,10
	1.	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	

	2.	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 1-5
	3.	Посудомоечное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	4.	Ледогенераторы. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	5.	Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практические занятия:		4	
		П.Р.№6 Составить Блок-схему, пошаговое и последовательное описание всех технологических операций, необходимых для изготовления продукта по требованиям системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	1	
	1.	ПР№ 7. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	1	
	2.	П.Р.№8. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального оборудования	1	
	3.	П.Р.№9. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	
	Контрольная работа:		1	
	Контрольная работа № 1 по темам раздела.		1	
	Дифференцированный зачёт		2	
Всего:			34	

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Технологическое оборудование:

универсальный привод;
 процессор кухонный;
 набор ножей для овощерезки;
 мясорубка; блендер; миксер;
 слайсер;
 льдогенератор;
 оборудование для вакуумирования продуктов;
 шкаф шоковой заморозки; холодильник;
 жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита; электрофритюрница;
 рабочий стол; расстоечный шкаф; тестомесильная машина; пекарский шкаф.
 Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации;
 наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Нормативная документация

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основная литература

7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 –162 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты	Критерии оценок	Формы и методы оценки
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок,	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 в форме дифференцированного зачета/ - письменных/ устных ответов, -тестирования.

ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы
безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.

Приложение 2.17
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины

ОП.11 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
1. Общая характеристика	19
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	19
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	20
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	20
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	Ошибка! Закладка не определена.
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Экологические основы природопользования (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.10 Экологические основы природопользования»: формирование у обучающихся экологической культуры на основе изучения закономерностей рационального взаимодействия общества и природы.

Дисциплина «Экологические основы природопользования» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-09	- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.	- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; - особенности взаимодействия общества и природы; - основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; - об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; - принципы и методы рационального природопользования; - методы экологического регулирования; - принципы размещения производств различного типа; - основные группы отходов их источники и масштабы образования; - понятия и принципы мониторинга окружающей среды; - правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; - принципы и правила международного сотрудничества	-

		области природопользования и охраны окружающей среды; - природоресурсный потенциал Российской Федерации; - охраняемые природные территории.	
--	--	---	--

2.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Рабочая программа «Экологические основы природопользования» введена в профессиональную образовательную программу и реализуется за счет вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) (утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 12 декабря 2022 г. №1100) по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство. Содержание программы ориентировано на получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования (утверждена решением Педсовета ГАПОУ ИО БТОТиС, протокол №3 от 23.01.2026г. и заседанием круглого стола с участием работодателей и с учетом их мнения) и предназначена для реализации в группах обучающихся специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Знание Природоохранного потенциала	Тема 1.1. Природоохранный потенциал	4	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателей Ассоциация «Байкальская Виза», ООО Гранд Байкал
2.	Знание Меры рационального природопользования	Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	5	
3.	Знание Меры предупреждения загрязнения окружающей среды	Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	6	
4.	Знание Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.	Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор.	12	
5.	Знание Юридическая и экономическая ответственность	Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность	7	

	предприятий, загрязняющих окружающую среду	предприятий, загрязняющих окружающую среду		
--	--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	33	12
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет)	1	-
Всего	34	12

2.2.Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы		23	
Тема 1.1. Природоохранный потенциал - 6 ч.	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1., ЛР 10, ЛР16, ЛР19
	в том числе теоретические занятия	4	
	1. Введение. Задачи, цель, специфика дисциплины. Актуальность экологических проблем	1	
	2. Взаимодействие человека и природы. Современное состояние природы России и планеты Земля.	1	
	3. Экологические кризисы цивилизации. Развитие производственных сил общества. Природоохранный потенциал региона. Утилизация бытовых и промышленных отходов.	1	
	4. Перспективы и принципы создания неразрушающих природу производств. Роль человеческого фактора в решении экологических проблем НТР и НТП в современную эпоху. Природоохранный потенциал.	1	
	в том числе практические занятия:	2	
	Составление схем по «Антропогенное воздействие на элементы окружающей среды». Составление геоэкономических карт	2	
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала	9	
	в том числе теоретические занятия	5	
	1. Природные ресурсы и их рациональное использование. Классификация природных ресурсов.	1	

- 9 ч.	2.	Природные ресурсы биосферы как лимитирующий фактор выживания человека. Типы природных ресурсов и их использование	1	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1., ЛР 10, ЛР16, ЛР19
	3.	Энергосбережение. Развитие альтернативных источников энергии. Проблемы использования и воспроизводство природных ресурсов	1	
	4.	Проблемы сохранения человеческих ресурсов.	1	
	5.	Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции. Пути достижения экологической безопасности. Концепция устойчивого развития.	1	
	в том числе практические занятия:		4	
	Составление схемы исчерпаем и неисчерпаемые природные ресурсы Особо охраняемые территории региона. Определение экономического ущерба от загрязнения окружающей среды Проведение экологических опросов по проблемам окружающей среды		4	
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами - 8 ч.	Содержание учебного материала		8	
	в том числе теоретические занятия		6	
	1.	Загрязнение. Общая характеристика загрязнений естественного и антропогенного происхождения.	1	ОК 1-ОК 9, ПК 1.1., ЛР 10, ЛР16, ЛР19
	2.	Физические загрязнения окружающей среды. Химическое загрязнение окружающей среды. Биологическое загрязнение окружающей среды. Загрязнение окружающей среды радиоактивными веществами.	1	
	3.	Концепция предельно - допустимой концентрации (ПДК). Предельно допустимые концентрации нитратов и нитритов в продуктах питания	1	
	4.	Экологическая экспертиза. Экологический мониторинг и его сущность.	1	
	5.	Роль человеческого фактора в решении проблем экологии. Экологические проблемы региона.	1	
	в том числе практические занятия:		2	
	Мониторинг водных ресурсов, качества и загрязнения воды Составление схемы «Основные типы загрязнения окружающей среды		2	

	Составление схемы «Глобальные проблемы экологии»			
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования			12	
Тема 2.1. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу - 7 ч.	Содержание учебного материала		8	ОК 1-ОК9 ОК 1-ОК 6 ОК9, ПК 1.1., ЛР 10, ЛР16, ЛР19
	в том числе теоретические занятия		5	
	1.	История Российского и международного природоохранных законодательств.	1	
	2.	Международное сотрудничество в решении проблем природопользования	1	
	3.	Государственный учет ресурсов. Экономическое стимулирование охраны окружающей природной среды	1	
	4.	Экологическое образование воспитание и культура. Экологическое образование в школе. Экологическое образование в различных образовательных областях	1	
	в том числе практические занятия:		2	
	Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Природные памятники ЮНЕСКО. Нормативные акты Заполнение таблицы «Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды. Участие России в Международном сотрудничестве».		2	
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду - 4 ч.	Содержание учебного материала		4	ОК 1-ОК9 ОК 1-ОК 6 ОК9, ПК 1.1., ЛР 10, ЛР16, ЛР19
	в том числе теоретические занятия		2	
	1.	Юридическая и экономическая ответственность за нарушение экологического состояния природных систем.	1	
	2.	Понятие об экологической оценке деятельности производств и предприятий. Эколого-экономическая эффективность природоохранных мероприятий	1	
	в том числе практические занятия:		2	

	Решение ситуационных задач по теме «Оценка вины руководителя в причинении экологического ущерба»	2	
	Промежуточная аттестация в форме дифференциального зачёта	1	
	Всего	34	

2.3. Курсовой проект (работа) Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Экологические основы природопользования: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – М.: Академия, 2020. – 240 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г. // Российская газета. – 1993. – 25 декабря.
2. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13 июня 1996 г. № 63-ФЗ // СЗ РФ. – 1996. – № 25. – Ст. 2954.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 г. № 195 // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ст. 1.
4. Земельный кодекс Российской Федерации от 25 октября 2001 № 136-ФЗ // Собрание законодательства РФ. 2001. № 44. – Ст. 4147.
5. Лесной кодекс Российской Федерации от 4 декабря 2006 № 200-ФЗ // Собрание законодательства РФ. 2006. № 50. – Ст. 5278.
6. Водный кодекс Российской Федерации от 3 июня 2006 № 74-ФЗ // Собрание законодательства РФ. 2006. № 23. – Ст. 2381.
7. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» от 10 января 2002 года № 7-ФЗ // Собрание законодательства РФ. 2002. № 2. – Ст. 133.
8. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21 декабря 1994 года № 68-ФЗ, // Собрание законодательства РФ. 1994. № 44. – Ст. 4294.
9. Федеральный закон «Об экологической экспертизе» от 23 ноября 1995 года № 174-ФЗ // Собрание законодательства РФ. 1995. № 48. – Ст. 4556.
10. Федеральный закон «Об особо охраняемых территориях» от 14 марта 1995 года № 33-ФЗ // Собрание законодательства РФ. 1995. № 12. – Ст. 1024.
11. Федеральный закон «Об отходах производства и потребления» от 24 июня 1998 года № 89-ФЗ // Собрание законодательства РФ. 1998. № 26. – Ст. 3009.
12. Федеральный закон «О мелиорации земель» от 10 января 1996 года № 4-ФЗ // Собрание законодательства РФ. 1996. № 3. – Ст. 142.
13. Федеральный закон «О недрах» от 21 февраля 1992 года № 2395-1 // Собрание законодательства РФ. 1995. № 10. – Ст. 823.
14. Федеральный закон «О радиационной безопасности населения» от 9 января 1996 года № 3-ФЗ // Собрание законодательства РФ. 1996. № 3. – Ст. 141.
15. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ // Российская газета. 1999. 6 апреля.
16. Федеральный закон «Об охране атмосферного воздуха» от 4 мая 1999 года № 96-ФЗ // Собрание законодательства РФ. 1999. № 18. – Ст. 2222.

17. Федеральный закон «О животном мире» от 24 апреля 1995 года № 52–ФЗ // Собрание законодательства РФ. 1995. № 17. – Ст. 1462.
18. Федеральный закон «О природных лечебных ресурсах, лечебно – оздоровительных местностях и курортах» от 23 февраля 1995 года № 26–ФЗ // Собрание законодательства РФ. 1995. № 30. – Ст. 713.
19. Федеральный закон «О промышленной безопасности опасных промышленных объектов» от 21 июля 1997 года № 3–ФЗ // Собрание законодательства РФ. 1997. № 30. – Ст. 3688.
20. Федеральный закон «Об охране озера Байкал» от 1 мая 1999 года № 94-З // Собрание законодательства РФ. 1999. № 18. – Ст. 2220.
21. Федеральный закон «О рыболовстве и сохранении водных биологических ресурсов» от 20 декабря 2004 года № 166–ФЗ // Собрание законодательства РФ. 2004. № 52 (часть 1). – Ст. 5270.
22. Постановление Правительства РФ «О порядке ведения государственного кадастра отходов и проведения паспортизации опасных отходов» от 26 октября 2000 года № 818 // Собрание законодательства РФ. 2000. № 45. – Ст. 4476.
23. Постановление Правительства РФ «О Федеральной службе по гидрометеорологии и мониторингу окружающей среды» от 23 июля 2004 года № 372 // Собрание законодательства РФ. 2004. № 31. – Ст. 3262.
24. Постановление Правительства РФ «Об утверждении Положения о Министерстве природных ресурсов РФ» от 22 июля 2004 года № 370 // Собрание законодательства РФ. 2004. № 31. – Ст. 3260.
25. Постановление Правительства РФ «Об утверждении Положения о Федеральном агентстве по недропользованию» от 17 июня 2004 года № 293 // Собрание законодательства РФ. 2004. № 26. – Ст. 2669.
26. Постановление Правительства РФ «Об утверждении Положения о Федеральном агентстве лесного хозяйства» от 16 июля 2004 года № 283 // Собрание законодательства РФ. 2004. № 25. – Ст. 2556.
27. Постановление Правительства РФ «Об утверждении Положения о Федеральном агентстве водных ресурсов» от 16 июня 2004 года № 282 // Собрание законодательства РФ. 2004. № 25. – Ст. 2564.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - природоохранный потенциал мира, страны, родного региона; - хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.	Свободно владеют понятийным аппаратом по основным проблемам экологии, умелое обоснование ключевых идей Свободно излагают концентрированно в логически выдержанной форме свою точку зрения о влиянии человека на природу	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при фронтальном опросе, тестировании, при защите презентаций, сообщений на занятиях по темам 1;2 разделов, заданий для домашней работы
Умеет - характеризовать природные ресурсы РФ и Иркутской области и рационально их использовать	Изложение своих мыслей по проблеме социальной и экологической безопасности, пропаганда здорового образа жизни.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных ответов, -тестирования.

Приложение 2.18
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины
ОП.12 ИСТОРИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
1. Общая характеристика	19
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	19
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	20
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	20
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 история Иркутской области»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.12 История Иркутской области»: создание у студентов целостного представления об избранной специальности, организационных и методических основах учебного процесса, структуре дидактических блоков и конечной цели своего обучения по программам среднего профессионального образования.

Дисциплина «ОП.12 История Иркутской области» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-03 ОК 05	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	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 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации	-

	(самостоятельно или с помощью наставника); 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 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	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 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
--	--	---	--

	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		
--	---	--	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Рабочая программа учебной дисциплины **История Иркутской области** введена в профессиональную образовательную программу и реализуется за счет вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) (утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 12 декабря 2022 г. №1100) по специальности СПО **43.02.16 Туризм и гостеприимство**. Содержание программы ориентировано на получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования (утверждена решением Педсовета ГАПОУ ИО БТОТиС, протокол №3 от 23.01.2026г. и заседанием круглого стола с участием работодателей и с учетом их мнения) и предназначена для реализации в группах обучающихся специальности СПО **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Знание - Владение комплексом знаний об истории Иркутской области и России в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; .	Тема 1. Иркутская область – часть Великой России Тема 2. Наш край в древности Тема 3. Прибайкалье в период средневековья Тема 4. Становление и развитие	26	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателей Ассоциация «Байкальская Виза», ООО «Гранд Байкал»

		капиталистических отношений в Восточной Сибири Тема 5. Иркутская земля в первой половине 20 века		
2.	Умение - Применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, политкультурном общении;	Тема 6. Иркутская область во второй половине 20 века	8	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	14
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	2	-
Всего	34	14

2.2.Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Иркутская область – часть Великой России	Содержание	1	ОК 01-03, ОК 05. ЛР 5, 7-8, 13-16.
	Теоретическое обучение	1	
	Восточная Сибирь в истории Отечества	1	
Тема 2. Наш край в древности	Содержание	4	
	Теоретическое обучение	2	
	Каменный век.	1	
	Меднобронзовый век	1	
	Практические работы	2	
	Составление таблицы сравнительной характеристики разных периодов древности в Иркутской области	1	
	Исторический диктант	1	
Тема 3. Прибайкалье в период средневековья	Содержание	5	
	Теоретическое обучение	2	
	Коренные жители Прибайкалья	1	
	Продвижение русских в Сибирь.	1	
	Практические работы	3	
	Составление таблицы сравнительной характеристики коренных жителей Прибайкалья	2	
	Первые остроги, работа с картой	1	
Тема 4. Становление и развитие	Содержание	7	
	Теоретическое обучение	4	
	Прибайкалье в 18 веке.	1	

капиталистических отношений в Восточной Сибири	Иркутская губерния в первой половине 19 века	1	
	Декабристы в Иркутской губернии.	1	
	Иркутская губерния во второй половине 19 века	1	
	Практические работы	3	
	Исторический диктант	1	
	Расположение последовательности исторических событий	1	
	Анализ исторического фильма «Иркутское купечество в судьбах России»	1	
Тема 5. Иркутская земля в первой половине 20 века	Содержание	8	
	Теоретическое обучение	5	
	Иркутская земля в начале 20 века. Экономика края.	1	
	Ленский расстрел 1912 года	1	
	Революция и гражданская война 1917-1920 гг.	1	
	Великая Отечественная война.	1	
	Послевоенное строительство	1	
	Практические работы	3	
	Проведение сравнительного анализа социально-экономического развития Иркутской области в 19 и первой половине 20 века.	1	
	Исторический диктант	2	
Тема 6. Иркутская область во второй половине 20 века	Содержание	5	ОК 01-03, ОК 05. ЛР 5, 7-8, 13-16.
	Теоретическое обучение	2	
	Общественно-политическая жизнь.	1	
	Социально- экономическое развитие	1	
	Практические работы	3	
	Исторический диктант	1	
	Расположение последовательности исторических событий	1	
	Иркутская область в наши дни	2	
	Итоговая контрольная работа	1	
Дифференцированный зачет		1	
Всего:		34	

2.3. Курсовой проект (работа) Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрено

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные электронные издания

2. Сборник лекций по Истории Иркутской области

Авторский коллектив: М.М. Барский, О.Б. Войцеховская, А.П. Косых, В.Г. Томилов, Н.Ф. Мирошникова, Е.Н. Пашков, З.И. Рабецкая.

Ссылки:

- http://irkipedia.ru/content/istoriya_zemli_irkutskoy_nauch_red_rabetskaya_z_i_2002
- https://www.istmira.ru/download/Istoria_zemli_irkutskoi.pdf

3.2.2. Дополнительные электронные источники

1. <https://irkobl.ru> - официальный сайт Иркутской области
2. <https://1maps.ru/irkutskaya-oblast/> - Карта Иркутской области с городами и поселками
3. https://nsportal.ru/sites/default/files/2020/02/27/elektronnoe_posobie_po_istorii_irkutskoy_oblasti_-_kopiya_-_kopiya.pdf - электронное пособие по Истории Иркутской области
4. <http://metodichka.x-pdf.ru/15istoriya/229451-1-sovremennaya-istoriya-irkutskoy-oblasti-1992-2012-godi-tomah-tom-uchebnoe-posobie-pod-redakciey-doktora-istoricheskikh.php> - современная история Иркутской области в 1992-2012 годах

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
• Владение комплексом знаний об истории Иркутской области и России в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; • Сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, политкультурном общении;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: -защита отчетов по практическим занятиям; -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
• Владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; • Сформированность умений вести	-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;

диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	- докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования -защита проектов
---	--	---

Приложение 2.19
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление «Услуги предприятия питания»)

Рабочая программа дисциплины
ОП.13 КОНСТРУКТОР КАРЬЕРЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
1. Общая характеристика	19
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	19
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	20
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	20
2.2. Содержание дисциплины.....	
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Конструктор карьеры (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.13 Конструктор карьеры»: Формирования представлений современной ситуации на отраслевом и региональном рынке труда и учёт её при проектировании индивидуального плана карьерного развития. Знакомство со способами применения наиболее действенных способов поиска вакансий на рынке труда.

Дисциплина «Наименование» включена в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01- ОК 09	– Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. – Характеризовать профессиональную деятельность на основе актуальной нормативно-правовой документации. – Анализировать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда, и учитывать её в своей профессиональной деятельности. – Выявлять ключевые компетенции цифровой экономики по отрасли. – Применять ресурсы НСК для выстраивания траектории профессионального развития и самообразования. – Выявлять современные способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет. – Оценивать потенциальные возможности НОК для подтверждения квалификации и профессионального роста.	– Понятия «профессия», «специальность», «квалификация». – Структуры и содержания профессиональных стандартов и действующих квалификационных справочников: ЕТКС и ЕКС. – Понятия «рынок труда», его классификация. – Перспективы развития отраслевого и регионального рынка труда РФ. – Понятия «цифровая экономика» и сквозных цифровых технологии. – Понятия «национальная система квалификаций» и ее основных элементов. – Понятия «независимая оценка квалификаций», процедуры проведения. – Способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет. – Понятия «профессиональная карьера», ее функций, виды, модели. – Этапы профессионального и карьерного развития.	-

	– Оценивать потенциальные возможности профессионального развития. – Владеть технологией планирования и развития карьеры. – Определять и выстраивать траекторию профессионального развития и самообразования. – Разрабатывать план карьерного развития. Составлять портфолио карьерного продвижения.	– Способы планирования профессиональной карьеры. – Структуры плана карьерного развития. – Структуры, виды, алгоритм составления портфолио карьерного продвижения. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.	
--	--	--	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

Рабочая программа учебной дисциплины **Конструктор карьеры** введена в профессиональную образовательную программу и реализуется за счет вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) (утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 12 декабря 2022 г. №1100) по специальности СПО **43.02.16 Туризм и гостеприимство**. Содержание программы ориентировано на получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования (утверждена решением Педсовета ГАПОУ ИО БТОТиС, протокол №3 от 23.01.2026г. и заседанием круглого стола с участием работодателей и с учетом их мнения) и предназначена для реализации в группах обучающихся специальности СПО **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	Знания - о профессиональном стандарт как новый инструмент рынка труда Умения -использовать Профессиональный стандарт в определении целей и задач будущей профессиональной деятельности	Раздел 1 Современный рынок труда. Востребованные профессии и квалификации.	14	Расширение подготовки, определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателей Ассоциация «Байкальская Виза», ООО «Гранд Байкал»
	Знания	Раздел 2. Проектирование	20	Расширение подготовки,

	- о карьерограмме как инструменте управления карьерой Умения -использовать различные приемы технологий трудоустройства	профессиональной карьеры		определяемой содержанием обязательной части образовательной программы в соответствии с запросом работодателей Ассоциация «Байкальская Виза», ООО «Гранд Байкал»
--	---	-----------------------------	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	18
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	2	-
Всего	35	18

2.2.Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Современный рынок труда. Востребованные профессии и квалификации.		13	
Тема 1. Профессиональный стандарт как инструмент формирования плана карьерного развития	Содержание	5	ОК 01-03, ОК 05. ЛР 4, 6, 13-16.
	Теоретическое обучение	2	
	1 Терминология (понятийный аппарат) сферы труда и системы профессионального образования: «профессия», «вид профессиональной деятельности», «специальность», «квалификация»	1	
	2 Описание осваиваемой специальности и квалификации в профессиональных стандартах и федеральных государственных образовательных стандартах: выполняемые трудовые функции, уровень квалификации, требования к образованию и обучению, опыту практической работы, особые условия допуска к работе.	1	
	Практические работы	3	
	1 П.Р.№1 «Анкетирование студентов: изучение готовности к построению карьеры»	1	
	2 П.Р.№2 «Сравнительно-сопоставительная характеристика требований к квалификации выпускника ФГОС СПО и требований к квалификации на рынке труда в соответствии с профессиональными стандартами (на примере специальности «Туризм и гостеприимство»)	1	
	3 П.Р.№3 «Построение модели специалиста на основе требований профессионального стандарта («Аватар профессионала»)	1	
Тема 2.	Содержание	6	ОК 01-03, ОК 05.

Современное состояние и тенденции развития рынка труда	Теоретическое обучение		3	ЛР 4, 6, 13-16.
	1	Рынок труда: основные понятия, элементы, функции. Классификация рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда.	1	
	2	Программа социально-экономического развития региона. Построение карты инновационных проектов региона. Выявление и ранжирование востребованных профессий. Сравнительный анализ потребности в кадрах в отрасли на общероссийском и региональном рынках труда (работа с сайтами): Справочник профессий http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions ; Работа в России https://trudvsem.ru	1	
	3	Способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет. Отбор и анализ эффективных способов поиска работы, в том числе с использованием ресурсов Интернет (сайты Работа в России https://trudvsem.ru ; «HeadHunter.ru (hh.ru)»; GORODRABOT.RU https://gorodrabot.ru ; «Rabota.ru» https://irkutsk.rabota.ru/ ; SUPERJOB.RU https://www.superjob.ru/ ; Сайт «Zarplata.ru»)	1	
	Практические работы		3	
	1	П.Р.№4 «Общероссийский и региональный рынок труда: особенности спроса и предложения по специальности»	1	
	2	П.Р.№5 «Выявление и ранжирование способов поиска вакансий на рынке труда»	1	
	3	П.Р.№6 «Выявление компетенций цифровой экономики по отрасли, определение требований к специалистам»	1	
Раздел 2. Проектирование профессиональной карьеры			23	
Тема 3. Профессиональная карьера, методы планирования	Содержание		23	ОК 01-03, ОК 05. ЛР 4, 6, 13-16.
	Теоретическое обучение		10	
	1	Профессиональная карьера: понятие, функции, виды, модели. Этапы профессионального и карьерного развития.	2	
	2	Карьерограмма как инструмент управления карьерой. Способы планирования профессиональной карьеры. Методы планирования карьеры.	2	

	3	Независимая оценка квалификаций как механизм выявления соответствия квалификации требованиям профессионального стандарта.	2
	4	Портфолио карьерного продвижения (бумажный и/или электронный вариант). Структура портфолио. Алгоритм его составления с учетом запроса работодателей и перспектив развития отрасли. Цифровой след и его влияние на карьеру специалиста.	2
	5	Индивидуальный план карьерного развития. Проектирование плана карьерного развития на основе отраслевой рамки квалификаций, профессиональных стандартов и тенденций развития отраслевого рынка труда.	2
	Практические работы		12
	1	П.Р.№7 «Самооценка» Анализ собственных возможностей, умений, навыков, уровня профессиональной квалификации с учетом актуальных требований рынка труда и оценочных средств независимой оценки квалификаций	1
	2	П.Р.№8 Деловая игра «Модельный профессиональный экзамен: освоение алгоритма действий соискателя»	1
	3	П.Р.№9 «Организация собственного бизнеса как возможность построения профессиональной карьеры»	1
	4	П.Р.№10 «Как организовать собственное дело? Алгоритм действий»	2
	5	П.Р.№11 «Определение параметров и способа развития карьеры. Определение целей профессионального развития»	1
	6	П.Р.№12 «Построение индивидуального плана карьерного развития»	2
	7	П.Р.№13 «Формирование портфолио карьерного продвижения. Оценка цифрового следа»	2
	8	П.Р.№14 Деловая игра «Собеседование с работодателем»	2
	Контрольная работа №1		1
	Дифференцированный зачет		1
Всего		35	

2.3. Курсовой проект (работа)

Курсовой проект (работа) по программе не предусмотрен

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) менеджмента и управления персоналом, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Шеламова Г.М., Деловая культура и психология общения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 17-изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г. – 192 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Горничная» (код 33.021) Зарегистрировано в Минюсте России 22 сентября 2017 г. N 48308
2. Корягин А.М. Технология поиска работы и трудоустройства (3-е изд., стер.) учеб. пособие / [А.М. Корягин, Н.Ю. Бариева, И.В. Грибенюкова, А.И. Колпаков]. – М.: Академия, 2016 – 112с.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2001) (ред. от 05.10.2015) (с изм. и доп.).
4. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».
5. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;
6. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: – Понятия «профессия», «специальность», «квалификация». – Структуры и содержания профессиональных стандартов и действующих квалификационных справочников: ЕТКС и ЕКС. – Понятия «рынок труда», его классификация. – Перспективы развития отраслевого и регионального рынка труда РФ. – Понятия «цифровая экономика» и сквозных цифровых технологии. – Понятия «национальная система квалификаций» и ее основных элементов.	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям: - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.; - точность оценки; - соответствие требованиям инструкций, регламентов;	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим работам; - оценка заданий домашней работы: - презентаций; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ. Промежуточная аттестация:

– Понятия «независимая оценка квалификаций», процедуры проведения. – Способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет. – Понятия «профессиональная карьера», ее функций, виды, модели. – Этапы профессионального и карьерного развития. – Способы планирования профессиональной карьеры. – Структуры плана карьерного развития. – Структуры, виды, алгоритм составления портфолио карьерного продвижения. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. Умеет: – Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. – Характеризовать профессиональную деятельность на основе актуальной нормативно-правовой документации. – Анализировать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда, и учитывать её в своей профессиональной деятельности. – Выявлять ключевые компетенции цифровой экономики по отрасли. – Применять ресурсы НСК для выстраивания траектории профессионального развития и самообразования. – Выявлять современные способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет. – Оценивать потенциальные возможности НОК для подтверждения квалификации и профессионального роста.	- рациональность действий и т.д. - правильное выполнение заданий в полном объеме.	- экспертная оценка выполнения теоретических и практических заданий на дифференцированном зачёте.
--	--	---

– Оценивать потенциальные возможности профессионального развития. – Владеть технологией планирования и развития карьеры. – Определять и выстраивать траекторию профессионального развития и самообразования. – Разрабатывать план карьерного развития. Составлять портфолио карьерного продвижения.		
---	--	--

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление Услуги предприятия питания)

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинеты «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование ¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол преподавателя с тумбой	Мебель	Основное	(ШхГхВ) мм: 1400х700х750 Размеры столешницы, мм: 1400х700, тумба 400х600х750, материал ЛДСП	СГ 01, СГ 02, СГ 03, СГ 04, СГ 05, СГ 06
2	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Металлический каркас из плоскооувальной трубы. Толщина поролона сиденья 20 мм. Высота спинки 370 мм. Ширина спинки 500 мм. Ширина сиденья 470 мм.	СГ 01, СГ 02, СГ 03, СГ 04, СГ 05, СГ 06

¹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

² Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика²	Код профессионального модуля, дисциплины
				Глубина сиденья 430 мм. Высота до сиденья 450 мм.	
3	Ученические парты	Мебель	Основное	(ШхГхВ) мм: 1200х500х750 Размеры столешницы, мм: 1200х500 материал ЛДСП	СГ 01, СГ 02, СГ 03, СГ 04, СГ 05, СГ 06
4	Посадочные места	Мебель	Основное	(Металлический каркас из плоскооформленной трубы. Толщина поролона сиденья 20 мм. Высота спинки 370 мм. Ширина спинки 500 мм. Ширина сиденья 470 мм. Глубина сиденья 430 мм. Высота до сиденья 450 мм.	СГ 01, СГ 02, СГ 03, СГ 04, СГ 05, СГ 06
5	Шкаф двустворчатый, закрытый-2	Мебель	Основное	(ШхВхГ) мм:900х2000х500 материал ЛДСП	СГ 01, СГ 02, СГ 03, СГ 04, СГ 05, СГ 06
6	Доска ученическая (магнитная)	Оборудование	Основное	(ШхВ) мм:1500х1000	СГ 01, СГ 02, СГ 03, СГ 04, СГ 05, СГ 06
7	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер Acer Aspire TC- 1660 Intel Core i5 Оперативная память: 16 ГБ	СГ 01, СГ 02, СГ 03, СГ 04, СГ 05, СГ 06
8	Профессиональные компьютерные программы	ТС	Основное	Microsoft Office	СГ 01, СГ 02, СГ 03, СГ 04, СГ 05, СГ 06

№	Наименование ¹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²	Код профессионального модуля, дисциплины
9	Мультимедийный проектор с экраном	ТС	Основное	Проектор BenQ MX550Основные характеристики: Бизнес XGA (1024x768) Лампа 3600 ANSI TR 1.96-2.15 Динамик 2Вт	СГ 01, СГ 02, СГ 03, СГ 04, СГ 05, СГ 06
10	Дидактический материал	УМК	Основное		СГ 01, СГ 02, СГ 03, СГ 04, СГ 05, СГ 06
11	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Основное		СГ 01, СГ 02, СГ 03, СГ 04, СГ 05, СГ 06

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Компьютер	Оборудование	Основное	Intel i5	ООД.13, СГ.03
2.	Макет массогабаритный автомат	Оборудование	Основное	ММГ АК-74М	ООД.13, СГ.03
3.	Манекен мужской	Оборудование	Основное		ООД.13, СГ.03
4.	Мультимедиа проектор	Оборудование	Основное	INFOCUS IN2124	ООД.13, СГ.03
5.	Стол письменный	Мебель	Основное	СБ (11 шт)	ООД.13, СГ.03
6.	Стул	Мебель	Основное	(15 шт)	ООД.13, СГ.03
7.	Шкаф для учебных пособий	Мебель	Основное		ООД.13, СГ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8.	шкаф	Мебель	Основное	металлический серый 2 х дверный СБ	ООД.13, СГ.03
9.	Шкаф хозяйственный	Мебель	Основное		ООД.13, СГ.03
10.	шкаф-тумба для картотеки	Мебель	Основное	3 ящика СБ	ООД.13, СГ.03
11.	Штатив напольный, металлический тренога	Оборудование	Основное	DEWAL	ООД.13, СГ.03
12.	экран настенный	Оборудование	Основное		ООД.13, СГ.03
13.	Стрелковый тир	Оборудование	Основное		ООД.13, СГ.03

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин»

№	Наименование ³	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁴	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол преподавателя с тумбой	Мебель	Основное	(ШхГхВ) мм: 1400х700х750 Размеры столешницы, мм: 1400х700, тумба 400х600х750, материал ЛДСП	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.06, ОП.08
2	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Металлический каркас из плоскооувальной трубы. Толщина поролона сиденья 20 мм. Высота спинки 370 мм. Ширина спинки 500 мм.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.06, ОП.08

³ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁴ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ³	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁴	Код профессионального модуля, дисциплины
				Ширина сиденья 470 мм. Глубина сиденья 430 мм. Высота до сиденья 450 мм.	
3	Ученические парты	Мебель	Основное	(ШхГхВ) мм: 1200х500х750 Размеры столешницы, мм: 1200х500 материал ЛДСП	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.06, ОП.08
4	Посадочные места	Мебель	Основное	(Металлический каркас из плоскооальной трубы. Толщина поролона сиденья 20 мм. Высота спинки 370 мм. Ширина спинки 500 мм. Ширина сиденья 470 мм. Глубина сиденья 430 мм. Высота до сиденья 450 мм.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.06, ОП.08
5	Шкаф двухстворчатый, закрытый-2	Мебель	Основное	(ШхВхГ) мм:900х2000х500 материал ЛДСП	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.06, ОП.08
6	Доска ученическая (магнитная)	Оборудование	Основное	(ШхВ) мм:1500х1000	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.06, ОП.08
7	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер Acer Aspire TC- 1660 Intel Core i5 Оперативная память: 16 ГБ	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.06, ОП.08
8	Профессиональные компьютерные программы	ТС	Основное	Microsoft Office	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.06, ОП.08
9	Мультимедийный проектор с экраном	ТС	Основное	Проектор BenQ MX550Основные характеристики: Бизнес XGA (1024х768) Лампа 3600	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.06, ОП.08

№	Наименование ³	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁴	Код профессионального модуля, дисциплины
				ANSI TR 1.96-2.15 Динамик 2Вт	
10	Дидактический материал	УМК	Основное		ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.06, ОП.08
11	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Основное		ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.06, ОП.08

**Кабинет «Информационно-коммуникационных технологий в туризме и гостеприимстве»,
Кабинет «Иностранного языка (второй)»**

№	Наименование ⁵	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁶	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол преподавателя с тумбой	Мебель	Основное	(ШхГхВ) мм: 1400х700х750 Размеры столешницы, мм: 1400х700, тумба 400х600х750, материал ЛДСП	ОП.05, ОП.07
2	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Металлический каркас из плоскооальной трубы. Толщина поролона сиденья 20 мм. Высота спинки 370 мм. Ширина спинки 500 мм. Ширина сиденья 470 мм.	ОП.05, ОП.07

⁵ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁶ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование⁵	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика⁶	Код профессионального модуля, дисциплины
				Глубина сиденья 430 мм. Высота до сиденья 450 мм.	
3	Ученические парты	Мебель	Основное	(ШхГхВ) мм: 1200х500х750 Размеры столешницы, мм: 1200х500 материал ЛДСП	ОП.05, ОП.07
4	Посадочные места	Мебель	Основное	(Металлический каркас из плоскооальной трубы с полимерным покрытием. Пластиковый кожух спинки, пластиковый кожух сиденья. Толщина поролона сиденья 20 мм. Высота спинки 370 мм. Ширина спинки 500 мм. Ширина сиденья 470 мм. Глубина сиденья 430 мм. Высота до сиденья 450 мм.	ОП.05, ОП.07
5	Шкаф двухстворчатый, закрытый-2	Мебель	Основное	(ШхВхГ) мм:900х2000х500 материал ЛДСП	ОП.05, ОП.07
6	Доска ученическая (магнитная)	Оборудование	Основное	(ШхВ) мм:1500х1000	ОП.05, ОП.07
7	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер Acer Aspire TC- 1660 Intel Core i5 Оперативная память: 16 ГБ	ОП.05, ОП.07
8	Профессиональные компьютерные программы	ТС	Основное	Microsoft Office	ОП.05, ОП.07

№	Наименование ⁵	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁶	Код профессионального модуля, дисциплины
9	Мультимедийный проектор с экраном	ТС	Основное	Проектор BenQ MX550Основные характеристики: Бизнес XGA (1024x768) Лампа 3600 ANSI TR 1.96-2.15 Динамик 2Вт	ОП.05, ОП.07
10	Дидактический материал	УМК	Основное		ОП.05, ОП.07
11	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Основное		ОП.05, ОП.07
12	Интерактивная панель	Оборудование	Основное	Диагональ 75" (190 см), Формат экрана 16:09, Операционная система Android 8.0, Встроенная ОЗУ/ПЗУ 4/32 Gb	ОП.05, ОП.07

Кабинеты дополнительного профессионального блока

№	Наименование ⁷	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁸	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол преподавателя с тумбой	Мебель	Основное	(ШхГхВ) мм: 1400x700x750 Размеры столешницы, мм: 1400x700, тумба 400x600x750, материал ЛДСП	ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП.13

⁷ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁸ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование⁷	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика⁸	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Металлический каркас из плоскоовальной трубы. Толщина поролона сиденья 20 мм. Высота спинки 370 мм. Ширина спинки 500 мм. Ширина сиденья 470 мм. Глубина сиденья 430 мм. Высота до сиденья 450 мм.	ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП.13
3	Ученические парты	Мебель	Основное	(ШхГхВ) мм: 1200х500х750 Размеры столешницы, мм: 1200х500 материал ЛДСП	ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП.13
4	Посадочные места	Мебель	Основное	(Металлический каркас из плоскоовальной трубы. Толщина поролона сиденья 20 мм. Высота спинки 370 мм. Ширина спинки 500 мм. Ширина сиденья 470 мм. Глубина сиденья 430 мм. Высота до сиденья 450 мм.	ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП.13
5	Шкаф двухстворчатый, закрытый-2	Мебель	Основное	(ШхВхГ) мм:900х2000х500 материал ЛДСП	ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП.13
6	Доска ученическая (магнитная)	Оборудование	Основное	(ШхВ) мм:1500х1000	ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП.13
7	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер Acer Aspire TC- 1660 Intel Core i5 Оперативная память: 16 ГБ	ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП.13

№	Наименование ⁷	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ⁸	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Профессиональные компьютерные программы	ТС	Основное	Microsoft Office	ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП.13
9	Мультимедийный проектор с экраном	ТС	Основное	Проектор BenQ MX550Основные характеристики: Бизнес XGA (1024x768) Лампа 3600 ANSI TR 1.96-2.15 Динамик 2Вт	ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП.13
10	Дидактический материал	УМК	Основное		ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП.13
11	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Основное		ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП.13
12	Интерактивная панель	Оборудование	Основное	Диагональ 75" (190 см), Формат экрана 16:09, Операционная система Android 8.0, Встроенная ОЗУ/ПЗУ 4/32 Gb	ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП.13

Кабинеты профессионального цикла

«Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства»,

«Предоставление услуг предприятий питания»

«Выполнения вида деятельности по профессии рабочего «Повар»;

«Выполнение вида деятельности по профессии рабочего «Кондитер»

«Организации деятельности сотрудников службы питания»;

№	Наименование⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика¹⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол преподавателя с тумбой	Мебель	Основное	(ШхГхВ) мм: 1400х700х750 Размеры столешницы, мм: 1400х700, тумба 400х600х750, материал ЛДСП	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
2	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Металлический каркас из плоскооальной трубы. Толщина поролона сиденья 20 мм. Высота спинки 370 мм. Ширина спинки 500 мм. Ширина сиденья 470 мм. Глубина сиденья 430 мм. Высота до сиденья 450 мм.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
3	Ученические парты	Мебель	Основное	(ШхГхВ) мм: 1200х500х750 Размеры столешницы, мм: 1200х500 материал ЛДСП	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
4	Посадочные места	Мебель	Основное	(Металлический каркас из плоскооальной трубы Толщина поролона сиденья 20 мм. Высота спинки 370 мм. Ширина спинки 500 мм. Ширина сиденья 470 мм. Глубина сиденья 430 мм. Высота до сиденья 450 мм.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
5	Шкаф двустворчатый, закрытый-2	Мебель	Основное	(ШхВхГ) мм:900х2000х500 материал ЛДСП	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04

⁹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁰ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ⁹	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁰	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Доска ученическая (магнитная)	Оборудование	Основное	(ШхВ) мм:1500х1000	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
7	Персональные компьютеры по количеству посадочных мест;	ТС	Основное	Компьютер Acer Aspire TC- 1660 Intel Core i5 Оперативная память: 16 ГБ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
8	Профессиональные компьютерные программы	ТС	Основное	Microsoft Office	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
9	Мультимедийный проектор с экраном	ТС	Основное	Проектор BenQ MX550Основные характеристики: Бизнес XGA (1024x768) Лампа 3600 ANSI TR 1.96-2.15 Динамик 2Вт	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
10	Дидактический материал	УМК	Основное		ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
11	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Основное		ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
12	Интерактивная панель	Оборудование	Основное	Диагональ 75" (190 см), Формат экрана 16:09, Операционная система Android 8.0, Встроенная ОЗУ/ПЗУ 4/32 Gb	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04

**Мастерские «Учебный кондитерский цех», «Учебная кухня»
Лаборатория «Технического оснащения и организации рабочего места»**

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹¹	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Персональный компьютер	Оборудование	Основное	Компьютер Acer Aspire TC-1660 Intel Core i5 Оперативная память: 16 ГБ	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
2.	Компьютерная мышь	Оборудование	Основное	Проводная	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
3.	Специализированная программа по приему и оформлению заказов	Оборудование	специализированное	Моноблок/терминал с установленным программным обеспечением на усмотрение образовательной организацией	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
4.	Принтер	Оборудование	Основное	формат А 4	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
5.	Стол	Оборудование	Основное	(ШхГхВ) мм: 1400х700х750 Размеры столешницы, мм: 1400х700, тумба 400х600х750, материал ЛДСП	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
6.	Стул	Оборудование	основное	Металлический каркас из плоскоовальной трубы с полимерным покрытием. Пластиковый кожух спинки, пластиковый кожух сиденья.	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04

¹¹ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

				Толщина поролона сиденья 20 мм. Высота спинки 370 мм. Ширина спинки 500 мм. Ширина сиденья 470 мм. Глубина сиденья 430 мм. Высота до сиденья 450 мм.	
7.	Барный стол	Мебель	Специализированное	Высота: 1м.10 см.	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
8.	Барный стул	Мебель	специализированное	Высота барного стула регламентирована ГОСТ и составляет 75–85 см. Для стойки рекомендованная стандартом высота составляет 110–130 см. Разница между сиденьем и столом — 25–30 см.	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
9.	Кофемашина полуавтомат одногрупповая	Оборудование	специализированное	пластик/нержавеющая сталь; панель управления кнопочная; количество групп 1; кран пара 1; кран горячей воды 1; платформа для подогрева чашек, капучинатор; подача воды водопровод; манометр; термометр.	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
10.	Фильтры для кофемашины	ТС	специализированное		ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
11.	Рожок для кофемашины, кофейная группа	ТС	специализированное		ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
12.	Стол для кофемашины	Мебель	основное		ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
13.	Кофемолка	Оборудование	специализированное	Электрическая	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
14.	Барная стойка	Мебель	основная	Размеры в разложенном виде (не более): высота — 110 см, глубина — 710 см, ширина — 1420 см.	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
15.	Стол обеденный	Мебель	основная		ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04

				120*80	
16. 17.	Блендер	Оборудование	специализированное	Мощность не менее 600 Вт; количество скоростей: не менее 8; количество насадок: не менее 3; материал погружной части: нержавеющая сталь	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
18.	Термопот	Оборудование	специализированное	"Объем не менее 2 л; мощность не менее 2600 Вт; блокировка включения без воды; двойные стенки, индикатор уровня воды, тип нагревательного элемента - закрытый"	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
19.	Льдогенератор	Оборудование	специализированное	ДхШхВ: 400х510х820 (не более); мощность не менее 0.28 кВт; производительность не менее 60 кг/сутки; подключение 220 В	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
20.	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	Скорость вращения шнека не менее 70 об/мин; материал рабочего узла – нержавеющая сталь; в комплекте: толкатель, конус с мелким фильтром для сока, контейнер для сока емкостью не менее 0,9 л	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
21.	Стеллаж для посуды	Мебель	специализированное	Открытый или полукрытый, не менее 8 секций	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
22.	Весы настольные электронные	Оборудование	основное	Электронные, точность измерения: 1 г	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
23.	Дидактический материал	УМК	Основное		ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
24.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Основное		ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование ¹²	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹³	Код дисциплины
1	Весы напольные	Оборудование	специализированное	Механические IR-7310	ООД.12; СГ.04
1.	Гантели	Оборудование	специализированное	TORNEO, 2кг 1 пара, 3 кг 1 пара	ООД.12; СГ.04
2.	Граната для метания	Оборудование	специализированное	Алюминиевые 500гр, 4 шт.	ООД.12; СГ.04
3.	Коврик гимнастический	Оборудование	специализированное		ООД.12; СГ.04
4.	Кольца баскетбольные	Оборудование	специализированное	Металлические, d 400	ООД.12; СГ.04
5.	Компьютеры с лицензионным программным обеспечением	ТС	основное	Компьютер Acer Aspire TC-1660 Intel Core i5 Оперативная память: 256ГБ Компьютер DNSTC- Оперативная память: 256ГБ	ООД.12; СГ.04
6.	Метбол (мяч гимнастический)	Оборудование	специализированное	Резиновый, TORNEO A-208	ООД.12; СГ.04
7.	Мяч баскетбольный	Оборудование	специализированное	TORRESNO-7,12	ООД.12; СГ.04
8.	Мяч волейбольный	Оборудование	специализированное	LOGEIJV-650, 16 шт.	ООД.12; СГ.04
10	Мяч для настольного тенниса	Оборудование	специализированное	Torres Profi, 12шт.	ООД.12; СГ.04

¹² Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹³ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование¹²	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика¹³	Код дисциплины
11	Мяч теннисный	Оборудование	специализированное	Tecnifibre, .12 шт.	ООД.12; СГ.04
12	Мяч футбольный	Оборудование	специализированное	Demix, 4 шт.	ООД.12; СГ.04
13	Насос для накачивания мячей	Оборудование	специализированное	Металлический	ООД.12; СГ.04
14	Обруч гимнастический	Оборудование	специализированное	Пластиковый D22*80	ООД.12; СГ.04
15	Палка гимнастическая	Оборудование	специализированное	Деревянная 110,D 28, 10шт.	ООД.12; СГ.04
16	Перекладина навесная	Оборудование	специализированное	Металлическая, 2 шт.	ООД.12; СГ.04
17	Ракетки для настольного тенниса	Оборудование	специализированное	Atemi 500, 12 шт.	ООД.12; СГ.04
18	Сетка волейбольная	Оборудование	специализированное	100*10000,шелковая	ООД.12; СГ.04
19	Скакалка гимнастическая	Оборудование	специализированное	2800,d 5	ООД.12; СГ.04
20	Скамейка гимнастическая	Оборудование	специализированное	Деревянная 7 шт. 25*30*4000	ООД.12; СГ.04
21	Скамейка для степ- теста	Оборудование	специализированное	Деревянная 8 шт. 25*40*90	ООД.12; СГ.04
22	Стенка гимнастическая шведская	Оборудование	специализированное	Деревянная 1000*3200, 5 шт.	ООД.12; СГ.04
23	Стол	Мебель	специализированное	Размеры столешницы, мм: 1400x700, материал ЛДСП	ООД.12; СГ.04
24	Стул	Мебель	специализированное	480xГx530xBx820h	ООД.12; СГ.04
25	Теннисный стол	Оборудование	специализированное	275*152 , ЛДСП, 2шт	ООД.12; СГ.04
26	Тумбочка	Мебель	специализированное	ЛДСП 40*45*60,	ООД.12; СГ.04
27	Шкаф канцелярский	Мебель	специализированное	ЛДСП 40*2000*80	ООД.12; СГ.04

№	Наименование ¹²	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹³	Код дисциплины
28	Штанга разборная	Оборудование	специализированное	Металлическая 30 кг	ООД.12; СГ.04
29	Щит баскетбольный	Оборудование	специализированное	ЛДСП,90*130 2 шт.	ООД.12; СГ.04
30	Дидактический материал	УМК	Основное		ООД.12; СГ.04
31	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Основное		ООД.12; СГ.04

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
«Читальный зал с выходом в интернет»

№	Наименование ¹⁴	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁵	Код профессионального модуля, дисциплины ¹⁶
1	Стулья	Мебель	Основное	Металлический каркас из плоскоооальной трубы. Толщина поролона сиденья 20 мм. Высота спинки 370 мм. Ширина спинки 500 мм.	
2	Рабочие столы	Мебель	Основное	ШхГхВ) мм: 1400х700х750 Размеры столешницы, мм: 1400х700	

¹⁴ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁵ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁶ Заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование ¹⁴	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁵	Код профессионального модуля, дисциплины ¹⁶
3	Флипчарт	Оборудование	Основное	100×60	
4	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	ТС	Основное	Компьютер Acer Aspire TC-1660 Intel Core i5 Оперативная память: 16ГБ	
5	Проектор	ТС	Основное	Проектор BenQ MX550 Основные характеристики: Бизнес XGA (1024x768) Лампа 3600 ANSI TR 1.96-2.15 Динамик 2Вт	
6	Экран	ТС	Основное	200x300	

Библиотека

№	Наименование ¹⁷	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹⁸	Код профессионального модуля, дисциплины ¹⁹
1	Кафедра выдачи книг	Мебель	Основное		

¹⁷ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁸ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁹ Заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование¹⁷	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика¹⁸	Код профессионального модуля, дисциплины¹⁹
2	Стулья	Мебель	Основное	(ШхГхВ)мм: 480хГх530хВх820h	
3	Рабочие столы	Мебель	Основное	(ШхГхВ) мм: 1400х700х750 Размеры столешницы, мм: 1400х700, тумба 400х600х750, материал ЛДСП	
4	Стеллажи и витрины	Оборудование	Специализированное	(ШхГхВ)мм: 1200х500х2500	
5	Каталожные шкафы под периодику, Формуляры, мультимедиа носители	Оборудование	Специализированное	(ШхГхВ)мм: 1200х500х2500	
6	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	ТС	Основное	Компьютер Acer Aspire TC- 1660 Intel Core i5 Оперативнаяпамять: 16ГБ	
7	Проектор	ТС	Основное	Проектор BenQ MX550Основные характеристики: Бизнес XGA (1024х768) Лампа 3600 ANSI TR 1.96-2.15 Динамик 2Вт	
8	Экран	ТС	Основное	200х300	

Актoвый зал

№	Наименование ²⁰	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²¹	Код профессионального модуля, дисциплины ²²
1	Стулья	Мебель	Основное	(ШхГхВ)мм: 480хГх530хВх820h	
2	Трибуна	Мебель	Основное	Roxton Мобильная трибуна с микрофоном для выступлений 580х420х1100 мм	
3	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	ТС	Основное	Компьютер Acer Aspire TC- 1660Intel Core i5 Оперативнаяпамять: 16ГБ	
	Проектор	ТС	Основное	Проектор BenQ MX550Основные характеристики: Бизнес XGA (1024х768) Лампа 3600 ANSI TR 1.96-2.15 Динамик 2Вт	
	Экран	ТС	Основное	300х300	
	Акустические системы	ТС	Основное	Акустический комплекс ямаха 400BT	
	Звуковая аппаратура (микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт, радиомикрофоны)	ТС	Основное	Акустический комплекс ямаха 400BT Радиосистема LAudio LS-Q2-2М.Две микрофонные стойки	
	Осветительная техника	ТС	Основное	Шар, подсветка.	

²⁰ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²¹ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²² Заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование²⁰	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика²¹	Код профессионального модуля, дисциплины²²
	Программные системы конференцсвязи	ТС	Основное	Камеры	

9. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения²³.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1.	Справочно-правовая система “Консультант Плюс”	1	СГ 01, СГ 02, СГ 03, СГ 04, СГ 05, СГ 06, ООД.13, ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.06, ОП.08, ОП.05, ОП.07, ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04 ООД.12; СГ.04
2.	Информационно-правовая система “Гарант”	1	СГ 01, СГ 02, СГ 03, СГ 04, СГ 05, СГ 06, ООД.13, ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.06, ОП.08,

²³ Указывается при необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

			ОП.05, ОП.07, ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04 ООД.12; СГ.04
3.	Электронный ресурс ЦОС СПО Профобразование	1	СГ 01, СГ 02, СГ 03, СГ 04, СГ 05, СГ 06, ООД.13, ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.06, ОП.08, ОП.05, ОП.07, ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04 ООД.12; СГ.04
4.	Система управления гостиницей и отелем (“Opera”, Контур Отель	24	СГ 01, СГ 02, СГ 03, СГ 04, СГ 05, СГ 06, ООД.13, ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.06, ОП.08, ОП.05, ОП.07, ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП.13, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04 ООД.12; СГ.04

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление- Услуги питания)

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	463
Требования к проведению демонстрационного экзамена	464
Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)	465

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направление Услуги питания) разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции от 22.11.2024 г. № 812), ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направление Услуги питания) соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство присваивается квалификация: Специалист по туризму и гостеприимству (Услуги питания)

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки *специалистов среднего звена* и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной *специальности*.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПМ 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ВД 02 В Предоставление услуг питания	ПМ н 02. Предоставление услуг питания

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.
	ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
	ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимств
	ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги.
ВД 02 Предоставление услуг питания	ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
	ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
	ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
	ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания
ВД 4. Предоставление услуги предприятия питания	ПК 4.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.
	ПК 4.2. Обслуживать потребителей организации общественного питания. Всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
	ПК 4.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направление Услуги питания), сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направление Услуги питания).

Программа ГИА разработана в соответствии с:

- Приказом от 8 ноября 2021 г. N 800 об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (в ред. Приказов Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311, от 19.01.2023 N 37, от 22.11.2024 № 812);

- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 №1100 (далее – ФГОС, ФГОС СПО);

Оценочные материалы демонстрационного экзамена ГИА КОД 43.02.16-3-2025 Том 1

Программа ГИА разрабатывается образовательной организацией, обсуждается на заседании педагогического совета с участием представителей работодателей, утверждается руководителем образовательной организации.

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее соответственно - Порядок, ГИА) устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими

образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - образовательные организации), ГИА студентов (курсантов) (далее - выпускники), завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Требования к результатам освоения программы.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) направлена на оценку соответствия результатов освоения выпускниками основной образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта. Готовности выпускника к видам деятельности и сформированности у него соответствующих профессиональных компетенций в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

Цели и задачи ГИА. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации
Форма ГИА.

На основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 №1100 (далее – ФГОС, ФГОС СПО) Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Объем времени на выполнение ГИА-216 часов.

Продолжительность ДЭ профильного уровня (инвариатив) 3 ч. 30 мин.; профильного (инвариатив и вариативная части) 4ч. 30 мин.

Сроки подготовки и проведения ГИА.

Программа ГИА, требования к ДЭ и дипломному проекту (работе), а также критерии оценки знаний утверждаются на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК и доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Описание условий допуска и подготовки дипломного проекта (работы).

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО.

Структура и требования к содержанию.

Структура и содержание дипломного проекта (работы)

Рекомендуется следующая структура дипломного проекта (работы):

- 1 Введение (до 10%).
- 2 Теоретический раздел (25–30%).
- 3 Практический раздел (55–65%).
- 4 Заключение (5–10%).
- 5 Список используемой литературы.
- 6 Приложения. Объем дипломной работы — 30-70 листов.

Описание условий допуска и подготовки ДЭ.

К государственной итоговой аттестации в форме ДЭ допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных образовательными организациями в Программу ГИА.

2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

3. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

4. Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

5. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

6. Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)

7. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники

безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

8. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

9. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

10. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));
- к) организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

11. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

- а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
- б) представители оператора (по согласованию с образовательной организацией); (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)
- в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

12. Лица, указанные в пунктах 34 и 35 Порядка, обязаны:

соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

13. Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

14. При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

15. Технический эксперт вправе:

-наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

-давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

-сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

-останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

16. Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

17. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

18. Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

19. Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

20. Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

21. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

22. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

23. После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

24. Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

25. Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами

видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

26. Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

27. Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

28. В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

29. Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

30. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

31. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

32. Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

33. По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)

34. Сдача государственного экзамена и защита дипломных проектов (работ) (за исключением государственного экзамена и дипломных проектов (работ), затрагивающих вопросы государственной тайны) проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава, не считая членов экспертной группы. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 19.01.2023 N 37)

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся. *Описание критериев оценки дипломного проекта (работы), ДЭ.*

1. Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

2. Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

3. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

4. Статус победителя, призера финала чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» и финала чемпионата высоких технологий по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается выпускнику в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

4. В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

5. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

6. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

7. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из образовательной организации. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 19.01.2023 N 37)

8. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники), не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

9. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

10. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.

Описание процедуры подачи апелляции.

1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)

4. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференцсвязи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

5. Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

6. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность

пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

7. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

8. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

9. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

10. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

11. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Приложения:

- 1- Предлагаемые темы дипломных проектов (работ) для программ ППССЗ
- 2- План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников
- 3- Оценочные материалы в соответствии со структурой ДЭ

Предлагаемые темы дипломных проектов (работ) для программ ППСЗ по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (направление Услуги питания)

1. Анализ инновационных технологий в гостиничном деле и оценка эффективности их использования (на примере).
2. Анализ организации уборки номеров и качества проведения уборочных работ (на примере).
3. Анализ особенностей гостиничного дела (на примере гостиниц)
4. Анализ путей совершенствования организации обслуживания посетителей в ресторане
5. Анализ современных концепций в ресторанной индустрии и рекомендации по их внедрению на предприятии питания
6. Анализ работы службы питания и определение направления по её оптимизации в гостиничном предприятии.
7. Анализ эффективности системы автоматизации и жизнеобеспечения гостиничного предприятия (на примере)
8. Анимационная деятельность как перспективное направление продвижения гостиничного продукта (на примере).
9. Анализ внутренних внешних факторов развития рынка гостиничных услуг.
10. Обеспечение безопасности туристов на экскурсионных маршрутах (на примере конкретного маршрута).
11. Особенности развития гастрономического вида туризма в России на примере разработки тура в Иркутской области.
12. Исследование потенциала музеев города Иркутск как ресурса для развития культурно-познавательного туризма в регионе.
13. Исследование культурно-религиозного потенциала с целью разработки туристской программы.
14. Особенности формирования хобби-туров на примере разработки программы тура.
15. Особенности формирования и реализации турпродукта в условиях высокой конкурентности.
16. Разработка туристского продукта для туристов с ограниченными возможностями здоровья на основе анализа туристских ресурсов в регионе (на выбор).
17. Проектирование туристских программ с использованием анимационных технологий (на примере).
18. Разработка автобусных туров в регионе в условиях пандемии (на примере).
19. Разработка программы экологического туристского маршрута на основе анализа туристских ресурсов региона.
20. Разработка программ обслуживания корпоративных клиентов с использованием элементов анимации (на примере).
21. Разработка программы обслуживания туристов в рамках событийного туризма с целью развития региона (на примере конкретного региона).
22. Внедрение анти-кафе как фактор повышения конкурентоспособности гостиничного предприятия (на примере).
23. Внедрение кейтерингового обслуживания как фактора повышения конкурентоспособности гостиничного предприятия (на примере).
24. Исследование перспектив развития технологий хаускипинга (на примере).
25. Исследование современных форм и методов обслуживания гостей (на примере).
26. Клиентоориентированный подход и пути повышения удовлетворенности гостей на предприятиях индустрии гостеприимства.
27. Методы продвижения гостиничных услуг (на примере).
28. Механизмы увеличения наполняемости объектов гостеприимства в период проведения спортивно-массовых мероприятий (на примере).
29. Оптимизация ассортимента сервисных услуг на предприятии индустрии гостеприимства (на примере).
30. Организация и обеспечение безопасности гостей на гостиничном предприятии (на примере).
31. Организация обслуживания гостей гостиничных предприятий и ее эффективность (на примере).

32. Организация обслуживания лиц с ограниченными физическими возможностями в коллективных средствах размещения (на примере).
33. Основные направления повышения конкурентоспособности гостиничных предприятий (на примере).
34. Особенности интернет-маркетинга гостиничного предприятия.
35. Особенности обслуживания иностранных граждан в сфере гостиничного сервиса (культурно-национальный, психологический, правовой и другие аспекты) (на примере).
36. Особенности продвижения бренда гостиничного предприятия.
37. Оценка конкурентоспособности предприятия в сфере гостиничных услуг (на примере).
38. Оценка эффективности и направления модернизации технологической оснащённости гостиниц.
39. Персонализированный сервис как направление развития отеля (на примере).
40. Повышение качества сервиса предоставления услуги питания в номерах (на примере).
41. Повышение конкурентоспособности гостиничной услуги путем оказания эксклюзивных дополнительных услуг (на примере).
42. Повышение эффективности транспортных услуг в гостинице.
43. Разработка ассортиментной политики гостиничного предприятия (на примере).
44. Разработка контроль – оценочных листов исполнения стандартов обслуживания гостей при предоставлении услуги питания в номерах (на примере).
45. Разработка и совершенствование программы лояльности клиентов в гостиничном секторе (на примере).
46. Разработка и формулирование рекомендаций по формированию спроса на гостиничные услуги (на примере).
47. Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию дополнительных услуг (на примере).
48. Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию программ поощрения и стимулирования постоянных клиентов (на примере).
49. Разработка мероприятий по совершенствованию технологий взаимодействия между службами в гостинице (на примере).
50. Разработка предложений по повышению конкурентоспособности малых гостиниц (на примере).
51. Разработка предложений по улучшению обслуживания гостей в номерах (на примере).
52. Разработка рекламной кампании на предприятиях индустрии гостеприимства и оценка ее эффективности.
53. Разработка (совершенствование) системы мотивации персонала (на примере).
54. Разработка рекомендации по усилению конкурентной позиции гостиничного предприятия.
55. Разработка рекомендаций по внедрению современных форм и методов обслуживания гостей с ОВЗ (на примере).
56. Роль профессионального имиджа в карьерном продвижении персонала гостиницы (на примере).
57. Сегментация рынка и позиционирование продукта гостиничного предприятия.
58. Системы обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства и ее эффективность (на примере).
59. Совершенствование системы управления персоналом в гостиничном предприятии
60. Специфика работы конгресс-отелей: проблемы и перспективы развития (на примере конкретной гостиницы).
61. Технологии виртуальной реальности как элемент продвижения услуг в индустрии гостеприимства (на примере).
62. Формирование конкурентных преимуществ и повышение конкурентоспособности гостиничного предприятия за счет управления ассортиментом дополнительных услуг (на примере).
63. Формирование и поддержание корпоративной культуры предприятий индустрии гостеприимства (на примере).
64. Экотехнологии в гостиничном бизнесе (на примере).

государственной итоговой аттестации выпускников.

1. В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми образовательной организацией по каждой укрупненной группе профессий, специальностей среднего профессионального образования либо по усмотрению образовательной организации по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

педагогических работников;

представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

2. При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты). (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 19.01.2023 N 37)

3. Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

4. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации органом местного самоуправления муниципального района, муниципального округа, городского округа, органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, а в случае, если функции и полномочия учредителя образовательной организации осуществляет Правительство Российской Федерации - по представлению указанной образовательной организации Министерством просвещения Российской Федерации.

Председатель ГЭК частной образовательной организации утверждается по представлению частной образовательной организации органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющим государственное управление в сфере образования, на территории которого находится частная образовательная организация.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

-руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

-представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая

экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)

5. Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

6. Экспертная группа создается по каждой профессии, специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 19.01.2023 N 37)

7. К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)

8. Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее - оператор). (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 19.01.2023 N 37)

9. Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 19.01.2023 N 37)

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

10. Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)

11. Требования к дипломным проектам (работам), методика их оценивания, задания и критерии оценивания государственных экзаменов, а также уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети "Интернет" единых оценочных материалов, включаются в программу ГИА. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311)

12. ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на

основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации, за исключением случая, предусмотренного пунктом 58 Порядка.

13. Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического (ученого) совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.



УТВЕРЖДЕНО

Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО
от 25.09.2024 № 01-09-725

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.16 Туризм и гостеприимство
Наименование квалификации (наименование направленности)	Специалист по туризму и гостеприимству (Услуги предприятия питания)
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденный приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100.
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.16-3-2025

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	- государственная итоговая аттестация
ДЭ	- демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	- демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	- демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	- комплект оценочной документации
ОК	- общая компетенция
ОМ	- оценочный материал
ПА	- промежуточная аттестация
ПК	- профессиональная компетенция
СПО	- среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
ЦПДЭ	- центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам СПО, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.
10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ¹
ПА	-	Инвариантная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	2 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 ч. 30 мин.

¹ Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД²		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Представление услуг предприятия питания (по выбору)	ПК: Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	Навык: проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
		Умение: досервировать, пересервировать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков
		Навык: эксплуатировать оборудование бара
		Навык: приготовление и подача чая, кофе
	ПК: Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Умение: подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию
		Умение: протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания
	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению.
		Умение: владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах

² Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ³	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД					
Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	ПК: Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	Навык: проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)	■	■	■
		Умение: досервировать, пересервировать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков	■	■	■
		Навык: эксплуатировать оборудование бара	■	■	■
		Навык: приготовление и подача чая, кофе	■	■	■
	ПК: Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Умение: подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию	■	■	■
		Умение: протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания	■	■	■
		Умение: сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению.	■	■	■

³ Содержание КОД в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КОД.

	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	■	■	■
	ПК: Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	Навык: поддержание чистоты и порядка столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования		■	■
		Навык: приготовление заготовок для напитков		■	■
		Умение: проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков		■	■
	ПК: Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Навык: готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли		■	■
		Умение: эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос		■	■
		Умение: чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь		■	■
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК: Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Навык производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства		■	■
		Умение: владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранения и извлечение информации)		■	■

Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	ПК: Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	Умение: заносить и редактировать данные по заказу в специальных программах питания			■
Вариативная часть КОД					
Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся. Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к Тому 1 оценочных материалов.					■

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составной части КОД.

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлено в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁴	Баллы
1.	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	Организация деятельности и осуществление обслуживания в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	10,00
		Контроль качества продукции и услуг общественного питания	14,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2,00
ИТОГО			26,00

⁴ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА
представлено в таблице № 7.

Таблица № 7

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁵	Баллы
1.	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	Организация деятельности и осуществление обслуживания в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	16,00
		Контроль качества продукции и услуг общественного питания	24,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2,00
2	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Планирование текущей деятельности сотрудников служб предприятий	8,00
ИТОГО			50,00

⁵ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁶	Баллы
1.	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	Организация деятельности и осуществление обслуживания в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	46,00
		Контроль качества продукции и услуг общественного питания	24,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2,00
2.	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Планирование текущей деятельности сотрудников служб предприятий	8,00
ИТОГО			80,00

⁶ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁷	Баллы
1.	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	Организация деятельности и осуществление обслуживания в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами	46,00
		Контроль качества продукции и услуг общественного питания	24,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2,00
2.	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Планирование текущей деятельности сотрудников служб предприятий	8,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
ВСЕГО (вариативная часть)⁸			20,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

⁷ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

⁸ Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся, из числа детей-инвалидов и инвалидов.

Таблица № 10

1. Зоны площадки									
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки				
Рабочее место участника ДЭ					А				
Общая площадка участников					Б				
Рабочее место экспертов и главного эксперта					В				
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол- ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерен ия	Код зоны площад ки
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования									
1.	Персональный компьютер/ноутбук	На усмотрение образовательной организацией	26.20.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
2.	Компьютерная мышь	На усмотрение образовательной	26.20.16	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А

		организацией							
3.	Специализированная программа по приему и оформлению заказов	Моноблок/терминал с установленным программным обеспечением на усмотрение образовательной организацией	62.03.12	На 1 раб. место	-	-	1	шт	А
4.	Принтер	На усмотрение образовательной организацией, возможно со столом, допускается 1 принтер на 3 раб. места	26.20.16	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
5.	Стол	На усмотрение образовательной организацией	31.01.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
6.	Стул	На усмотрение образовательной организацией	31.01.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
7.	Корзина для мусора	Материал: полипропилен, объем не менее 40 л	22.22.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
8.	Барный стол	Высота: 1 м. 10 см.	31.01.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
9.	Барный стул	Высота барного стула регламентируется ГОСТ и составляет 75-85 см. Для стойки рекомендованная высота составляет 110-130 см. Разница между сидением и столом 25-	31.01.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А

		30 см.							
10.	Кофемашина полуавтомат однотрубовая	Пластик/нержавеющая сталь; панель управления кнопочная; количество групп: 1, кран для пара - 1; кран для горячей воды - 1; платформа для подогрева чашек, капучинатор; подача воды водопровод; манометр; термометр	27.51.24	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
11.	Фильтры для кофемашины	На усмотрение образовательной организацией	28.29.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
12	Рожок для кофемашины	На усмотрение образовательной организацией	28.29.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
13.	Стол для кофемашины	На усмотрение образовательной организацией	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
14.	Кофемолка	Электрическая	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
15.	Барная стойка	Размеры в разложенном виде не более высота-110 см, глубина - 710 см, ширина - 1420 см	31.09.13	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
16.	Стол складной	120*60	31.09.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
17.	Стол обеденный	На усмотрение образовательной организацией	31.09.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

18.	Стул	На усмотрение образовательной организацией	31.01.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
19.	Блендер	Мощность не менее 600 Вт; количество скоростей не менее 8; количество насадок: не менее 3; материал погружной части: нержавеющая сталь	27.51.21	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
20.	Соковыжималка	Скорость вращения шнека не менее 70 об/мин; материал рабочего узла - нержавеющая сталь; в комплекте : толкатель, контейнером с мелким фильтром для сока, контейнер для сока емкостью не менее 0,9 л	27.51.24	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
21.	Стеллаж для посуды	Открытый или полуоткрытый, не менее 8 секций	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
22.	Весы настольные электронные	Электронные, точность измерения - 1 г	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
23.	Скатерть	200*150	13.92.13	На 1 раб. место	3	3	3	шт	А
24.	Полотняные салфетки	45*45 лен	13.92.13	На 1 раб. место	20	20	20	шт	А
25.	Ручник	45*70	13.92.13	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
26.	Подставка под бумажные	На усмотрение	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А

	салфетки	образовательной организацией		место					
27.	Мельница для соли	На усмотрение образовательной организацией	16.29.12	На 1 раб. Место	1	1	1	шт	A
28.	Мельница для перца	На усмотрение образовательной организацией	16.29.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
29.	Прибор для специй	На усмотрение образовательной организацией	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
30.	Кулер с нагревающим и охлаждающим элементом	На усмотрение образовательной организацией	27.51.24	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
31.	Раковина	На усмотрение образовательной организацией	25.99.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
Перечень инструментов									
1.	Комплект разделочных досок	15*20; 30*40, пластик, дерево круглая D 280 мл.	16.29.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт	A
2.	Тарелка пирожковая	На усмотрение образовательной организацией	23.41.11	На 1 раб. место	4	4	4	шт	A
3.	Тарелка основная	На усмотрение образовательной организацией	23.41.11	На 1 раб. место	4	4	4	шт	A
4.	Тарелка десертная	На усмотрение образовательной организацией	23.41.11	На 1 раб. место	4	4	4	шт	A
5.	Тарелка глубокая основная	На усмотрение образовательной организацией	23.41.11	На 1 раб. место	4	4	4	шт	A

6.	Тарелка закусочная	На усмотрение образовательной организацией	23.41.11	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
7.	Соусник	На усмотрение образовательной организацией	23.41.11	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
8.	Блюдо круглое	На усмотрение образовательной организацией	23.41.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
9.	Нож закусочный	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
10.	Нож столовый	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
11.	Нож десертный	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
12.	Нож для масла	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
13.	Нож рыбный	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
14.	Вилка столовая	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
15.	Вилка закусочная	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
16.	Вилка рыбная	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А

17.	Вилка десертная	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
18.	Ложка столовая	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
19.	Ложка десертная	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
20.	Ложка чайная	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
21.	Ложка латте	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
22.	Нож сомелье	На усмотрение образовательной организацией	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
23.	Шейкер	750 мл	26.51.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
24.	Сквизер	На усмотрение образовательной организацией	25.99.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
25.	Джигер	10/20, 15/30,20/40,30/60	25.99.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
26.	Мерный стакан	250 мл	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
27.	Мадлер	На усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
28.	Стрейнер	На усмотрение образовательной организации	26.51.66	На 1 раб. место	-	2	2	шт	А

29.	Сито	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
30.	Барная ложка	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	-	4	4	шт	А
31.	Смешительный стакан	1000 мл	22.29.23	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
32.	Гейзер	На усмотрение образовательной организации	28.29.12	На 1 раб. место	-	6	6	шт	А
33.	Хайбол	250 мл.	23.13.12	На 1 раб. место	-	4	4	шт	А
34.	Бокал для красного вина	300 мл	23.13.13	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
35.	Бокал для белого вина	300 мл	23.13.13	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
36.	Бокал для шампанского	250 мл	23.13.13	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
37.	Набор посуды для приготовления кофе	Набор чашек с блюдцами для капучино по 200 мл, по 350 мл Айриш, эспресо по 90 мл	23.41.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
38.	Хайрикен	330 мл	23.41.11	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
39.	Чашки чайные с блюдцем	230 мл	23.41.11	На 1 раб. место	4	4	4	шт	А
40.	Вазы для цветов	Высота 10-15 см	23.13.13	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
41.	Куллер для шампанского	Нержавеющая сталь, 4000 мл	27.51.24	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
42.	Айс бакет	Пластик, с крышкой 3,4	22.29.23	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А

		л		место					
43.	Корзина для хлеба	На усмотрение образовательной организацией	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
44.	Степлер канцелярский	Максимальное количество скрепляемых листов: 20 Подходящие скобы: 24/, 26/6	25.99.22	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
45.	Ножницы	На усмотрение образовательной организацией	25.71.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
46.	Лоток для бумаги на формат А 4	Подача бумаги 150 листов (стандартная)	22.29.25	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
Перечень расходных материалов									
1.	Ручка	Цвет чернил: синий	32.99.12	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
2.	Бумага белая для принтера	Формат А 4	17.12.14	На 1 раб. место	-	10	10	шт	А
3.	Скобы для степлера	На усмотрение образовательной организацией, упаковка 50 шт	25.99.22	На 1 раб. место	-	1	1	шт	А
4.	Коктейльные трубки	На усмотрение образовательной организацией	22.29.23	На 1 участника	-	6	6	шт	А
5.	Губки для мытья посуды	На усмотрение образовательной организацией	13.92.29	На 1 раб. место	2	2	2	шт	А
6.	Салфетки из микрофибры	На усмотрение образовательной организацией	13.92.29	На 1 участника	1	1	1	шт	А
7.	Средство для мытья посуды	На усмотрение	20.41.32	На 1	0,2	0,2	0,2	л	А

		образовательной организацией		участника					
8.	Жидкое мыло	На усмотрение образовательной организацией	20.41.31	На 1 участника	0,2	0,2	0,2	л	А
9.	Бумажные полотенца	На усмотрение образовательной организацией	17.22.11	На 1 участника	1	1	1	рулон	А
10.	Шпажки	На усмотрение образовательной организацией	16.29.12	На 1 участника	-	10	10	шт	А
11.	Маркер	На усмотрение образовательной организацией	32.99.12	На 1 участника	-	1	1	шт	А
12.	Бумажные салфетки	На усмотрение образовательной организацией	17.22.11	На 1 участника	30	30	30	шт	А
13.	Кофе (зерно)	На усмотрение образовательной организацией	10.83.11	На 1 участника	100	100	100	гр	А
14.	Молоко ультрапастеризованное, питьевое	На усмотрение образовательной организацией	10.51.11	На 1 участника	300	300	300	мл	А
15.	Банан	Свежий	01.22.12	На 1 участника	-	150	150	гр	А
16.	Мед	На усмотрение образовательной организацией	01.49.21	На 1 участника	-	20	20	гр	А
17.	Апельсин	Свежий	01.23.13	На 1 участника	-	400	400	гр	А
18.	Лимонный сок	Свежевыжатый или концентрированный	10.39.16	На 1 участника	-	60	60	гр	А
19.	Сливки питьевые	10-30 %	10.51.12	На 1	200	400	600	мл	А

				участника					
20.	Сахар	Сахарный песок	10.81.12	На 1 участника	50	55	105	гр	А
21.	Ванильный сахар	На усмотрение образовательной организацией	10.84.12	На 1 участника	6	6	6	гр	А
22.	Свежий огурец	На усмотрение образовательной организацией	01.13.32	На 1 участника	-	200	200	гр	А
23.	Ананасовый сок	Концентрированный	10.32.14	На 1 участника	-	130	130	мл	А
24.	Коктельная вишня	На усмотрение образовательной организацией	10.39.18	На 1 участника	-	5	5	гр	А
25.	Фруктовый сироп – Блю Карасао	На усмотрение образовательной организацией. Ореховый или фруктовый	11.07.19	На 1 участника	-	20	20	мл	А
26.	Спрайт	На усмотрение образовательной организацией	10.32.19	На 1 участника	-	70	70	мл	А
27.	Вода газированная	На усмотрение образовательной организацией	11.07.11	На 1 участника	-	100	100	мл	А
28.	Апельсин	Свежий	01.23.13	На 1 участника	-	150	150	мл	А
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Санитарная одежда	Комплект (фартук, жилетка) для защиты от общих производственных загрязнений на	14.12.21	На 1 участника	1	1	1	шт	А

		усмотрение образовательной организации								
3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ										
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество			Единица измерения	Код зоны площадки
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования										
1.	Ледогенератор	На усмотрение образовательной организации	27.51.11	На всю площадку	-	-	1	1	шт	Б
2.	Холодильник	На усмотрение образовательной организации	27.51.11	На всю площадку	-	-	1	1	шт	Б
Перечень инструментов										
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	
Перечень расходных материалов										
1.	Мусорные пакеты	Объем не менее 30 л	20.16.10	На кол-во участников	1	1	1	1	шт	Б
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности										
1.	Огнетушитель	Огнетушитель переносной. Общие технические требования. Требования не менее, чем по приказу	28.29.22	На всю площадку	5	1	1	1	шт	Б

		Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. №794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования.								
2.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 24 мая 2024 г. № 261н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания первой помощи с применением медицинских изделий в	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б

		организациях, осуществляющих образовательную деятельность»								
4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ										
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерения	Код зоны площадки		
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ				
Перечень оборудования										
1.	Стационарный компьютер или ноутбук	Технические характеристики на усмотрение ОО	26.20.15	1	1	1	шт	В		
2.	МФУ	Технические характеристики на усмотрение ОО	26.20.18	1	1	1	шт	В		
3.	Стол	Технические характеристики на усмотрение ОО	31.01.12	1	1	1	шт	В		
4.	Стул	Технические характеристики на усмотрение ОО	31.01.11	1	1	1	шт	В		
Перечень инструментов										
1.	Ручка	Цвет чернил: синий	32.99.12	1	1	1	шт	В		
2.	Папки-планшеты	Для формата А4	17.23.13	1	1	1	шт	В		
Перечень расходных материалов										
1.	Бумага для печати на принтере	Бумага для принтера, белая, пачка 500	17.12.14	1	2	2	шт	В		

		листов, Формат А4.								
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности										
1.	Не требуется	-		-		-	-	-	-	-
5.Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы										
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерен ия	Код зоны площа дки
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования										
1.	Стол	Технические характеристики на усмотрение ОО	31.01.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
2.	Стул	Технические характеристики на усмотрение ОО	31.01.11	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
Перечень инструментов										
1.	Рулетка	ГОСТ 7502-98 Рулетки измерительные металлические	26.51.33	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
2.	Линейка 150 мм	На усмотрение образовательно й организацией	26.51.33	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
3.	Линейка 1000 мм	На усмотрение образовательно й организацией	26.51.33	На всех экспертов	-	1	1	1	шт	В
4.	Папки-планшеты	Для формата А4	17.23.13	На 1	-	1	1	1	шт	В

				эксперта						
5.	Ручки	Цвет чернил - синий	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
Перечень расходных материалов										
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности										
1.	Спецодежда	Технические характеристики на усмотрение ОО	14.12.11	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	В
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики								
1.	Площадь рабочего места участника ДЭ	≥ 10 м2								
2.	Освещение	Норма освещенности рабочего места – Согласно ГОСТ Р 55710-2013, 500 Лк								
3.	Электричество	Электричество на 1 рабочее место участника, 220-230 вольт, мощность 2,5 кВт								
4.	Интернет	Подключение компьютера или ноутбука к проводному интернету (с возможностью подключения к беспроводному интернету)								
5.	Х/Г водоснабжение	На усмотрение ОО								

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 2 к настоящему Тому 1 ОМ.

3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 11.

Таблица № 11

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся- участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	3
12	12	3
13	13	3
14	14	3
15	15	3
16	16	3
17	17	3
18	18	3
19	19	3
20	20	3
21	21	6
22	22	6

23	23	6
24	24	6
25	25	6

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности и охране труда. Инструкция по технике безопасности составлена на основе нормативных документов: Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

2. Требования по технике безопасности и охране труда перед началом работы.

Привести в порядок спецодежду. Убедиться в исправности оборудования, приспособлений и инструментов, в наличии на рабочем месте необходимых материалов, в соответствии с рабочей инструкцией по данному рабочему месту или данному виду работ.

3. Требования по технике безопасности и охране труда во время работы.

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инвентарь располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- выполнять задания только исправным инструментом.

При неисправности инструмента или оборудования прекратить выполнение задания и сообщить об этом техническому эксперту.

4. Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях.

Привести в порядок рабочее место;

Отключить оборудование от сети, убрать инструмент в специально предназначенное для хранения место.

5. Требования по технике безопасности и охране труда по окончании работы.

Привести в порядок рабочее место.

Убрать спец. одежду в отведенное для хранения место. Убрать инструмент и отключить оборудование от сети

Организационные требования:

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

3.6 Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 12.

Таблица № 12

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 30 мин.
Модуль № 1: Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	0 ч. 30 мин.
Модуль № 2: Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	0 ч. 30 мин.
Модуль № 1: Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	0 ч. 30 мин.

Текст образца задания:

Модуль № 1:

Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Задание 1. Подготовить рабочее место для обслуживания гостей. Необходимо произвести предварительную сервировку гостевого стола (1 стол на 2 гостя) и подготовить подсобный стол к дальнейшему обслуживанию по меню (вид меню будет указан в варианте задания).

Задание 2. Из 10 полотняных салфеток сложить: 5-гостевых и 5 технических вариантов (варианты складывания будут указаны в вариантах задания).

Задание 3. Накрыть подсобный стола 2мя скатертями (TableBox).

Задание 4. Настроить помол на электрической кофемолке с соблюдением т/б, санитарии и гигиены. Приготовить и подать напиток на основе кофе на два гостя. Вид напитка будет указан в варианте задания.

Необходимые приложение: отсутствуют.

Модуль № 1:

Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)

Вид аттестации/уровень ДЭ

ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Задание 1. Осуществить подбор столовой посуды, столовых приборов, бокалов, столового белья, необходимых аксессуаров для обслуживания гостей, по меню. Меню будет указано в варианте задания.

Задание 2. Приготовить лимонад или коктейль методом шейк, из расчета на две порции. Данные по напиткам занести в специализированную программу терминала. Вид и рецептура напитка будут указаны в варианте задания.

Необходимые приложение: отсутствуют.

Модуль № 2:

Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

Вид аттестации/уровень ДЭ

ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Задание 3. Составить расписание работы официантов предприятия общественного питания. Подробные условия будут заявлены в варианте задания.

Задание 4. Составить должностную инструкцию сотрудника (должность будет указана в варианте задания), распечатать и передать эксперту для оценивания.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль № 3:

Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Задание 1. На склад гостиничного предприятия от ресторана «Плакучая Ива» поступил заказ-наряд на отгрузку продукции и расходных материалов. Заполнить специальную форму на перемещение продукции и расходных материалов с основного склада на склад ресторана.

Сформировать заказ-наряд на получение продукции со склада гостиничного предприятия. Сведения о заказе будут представлены в варианте задания.

Необходимые приложения: Приложение А

Накладная № _____

От кого _____

ДОЛЖНОСТЬ	Ф., И., О.

Сдал: _____ Принял: _____
подпись Ф., И., О. подпись Ф., И., О.

Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	0 ч. 00 мин. <продолжительность не более 4,5 астрономических часов>

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице № 1.3.

Таблица № 1.3

№ п/п	Модуль задания	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			20,00

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10 Тома 1 ОМ.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по форме согласно таблице № 1.4.

Таблица № 1.4

Наименование модуля задания	Продолжительность выполнения модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ
Модуль задания: <Название модуля>		
Задание модуля: <i>Текст задания</i>		ДЭ ПУ/ Вариативная часть КОД

Критерии оценивания вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

Наименование модуля задания (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 1; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
			Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			

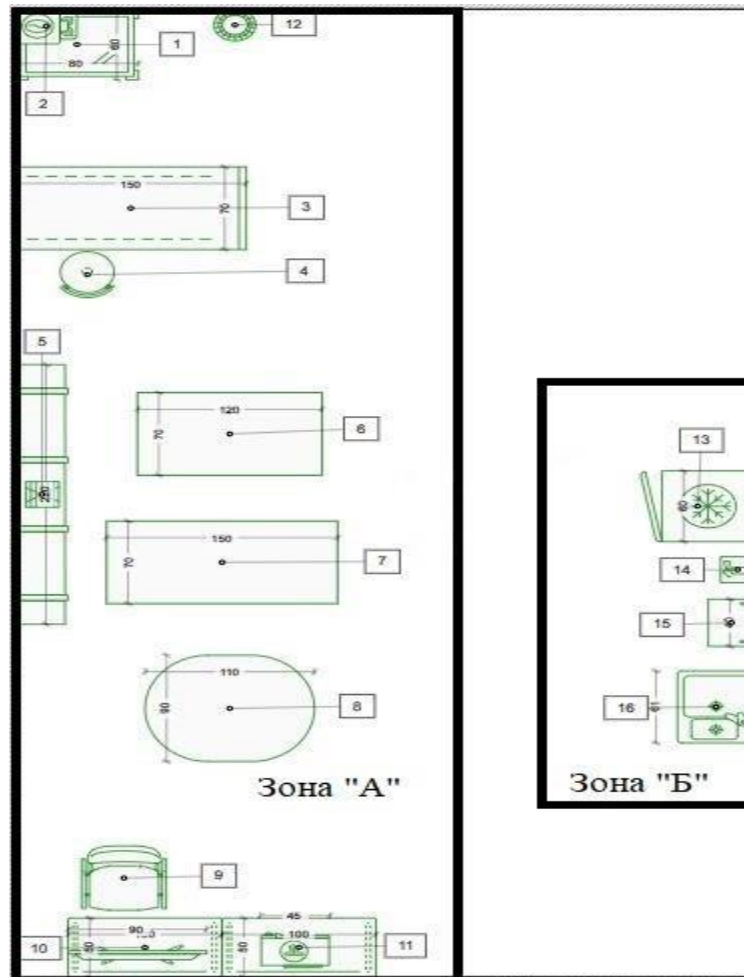
Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.6.

Таблица № 1.6

Схема оценивания	2 балла	действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнено, результат отсутствует

Примерный план застройки площадки для ГИА в форме ПА, ДЭ БУ, ДЭ ПУ

Пример изображения примерного плана застройки площадки на 1 рабочее место



Условные обозначения Зона А:

- 1 – Стол для кофемашины
- 2 – Кофемашина
- 3 – Барная стойка 4–
- Барный стул
- 5 – Стеллаж полочный
- 6 – Стол вспомогательный 7–
- Стол рабочий
- 8 – Стол овальный 12 –
- Бак для отходов

Зона А:

- 9–Стул ученический
- 10– Письменный стол с ПК 11–
- Стол с МФУ

Зона Б:

- 13– Холодильник
- 14 – Огнетушитель
- 15 – Аптечка
- 16– Раковина с 2-мя кранами

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 «Туризм и гостеприимство»
Направление «Услуги предприятия питания»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2026г.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности «Туризм и гостеприимство»
Гражданское воспитание
- понимающий профессиональное значение отрасли Сервиса и туризма для социально-экономического, промышленного и научно-технологического развития страны;
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Иркутской области, Слюдянского района и города Байкальска.
Патриотическое воспитание
осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность СПО 43.02.16 «Туризм и гостеприимство" по направлению «Услуги предприятия питания»
Духовно-нравственное воспитание
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;
Эстетическое воспитание
- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности СПО 43.02.16 «Туризм и гостеприимство" по направлению «Услуги предприятия питания»
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности
Профессионально-трудовое воспитание
- применяющий знания о нормах выбранной специальности СПО 43.02.16 «Туризм и гостеприимство" направления «Услуги предприятия питания», всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной работе в соответствии с нормативно- ценностной системой;
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
- обладающий знаниями технической эксплуатации и обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках специальности СПО 43.02.16 «Туризм и гостеприимство" по направлению «Услуги предприятия питания»
- обладающий знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках специальности СПО 43.02.16 «Туризм и гостеприимство" по направлению «Услуги предприятия питания»
Экологическое воспитание
- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни, в рамках обучения и профессиональной деятельности;
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью.
Ценности научного познания

- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности СПО 43.02.16 «Туризм и гостеприимство" по направлению «Услуги предприятия питания»
- обладающий знаниями в области прикладной механики, электроники, информатике, инженерной графике, технических наук и технологий;
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности СПО 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Модуль «Образовательная деятельность»

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли Сервиса и туризма по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»
- включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, направленных на развитие личности студентов, основываясь на воспитательных идеалах, целях и задачах воспитания выбранной по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»
- организация практических занятий, формированию профессиональной ответственности студентов в соответствии с установленными стандартами и протоколами по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»
- организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями в области Сервиса и туризма по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания» в том числе с применением программных продуктов.

Модуль «Кураторство»

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»

Модуль «Наставничество»

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»
- организация под руководством наставника (от работодателя ООО «ГрандБайкал» социально-значимых проектов по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

- мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
- встречи с известными представителями по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»
- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров, по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство», выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания» соответствующих предметов-сим-волов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и техно-логий, имеющих отношение к специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»

- размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности по специальности «Туризм и гостеприимство», чествование трудовых династий по специальности «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»
- совместные мероприятия, посвященные Дню Туризма и гостеприимства.

Модуль «Профилактика и безопасность»

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ГА-ПОУ БТОТиС и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»
- поддержка инициатив, обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ГАПОУ БТОТиС, в том числе в рамках освоения образовательных программ по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных: по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания» презентации, лекции, акции;
- реализация социальных проектов по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания» разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню Туризма
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»
- организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры «Туризма и гостеприимства» по направлению «Услуги предприятия питания»

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- реализация образовательной программы по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания» обеспечивается педагогическими работниками ГАПОУ БТОТиС, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: места прохождения практики парк-ООО «Гранд Байкал»- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов ГАПОУ БТОТиС; |
|---|

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания» ООО «Гранд Байкал» |
|--|

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Положение о родительском комитете; |
| <ul style="list-style-type: none">- Положение о кураторе; |
| <ul style="list-style-type: none">- Программа «Адаптация первокурсников»; |
| <ul style="list-style-type: none">- Приказы директора: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ГАПОУ БТОТиС, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества. |
| <ul style="list-style-type: none">- договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями; |
| <ul style="list-style-type: none">- сетевая форма организации образовательного процесса (Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский колледж экономики, сервиса и туризма», Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Ангарский техникум общественного питания и торговли», Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум индустрии питания») и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования в рамках специальности «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания». ООО «Гранд Байкал» |

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции, обучающихся по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания» – рейтинги, портфолио и пр.

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции студента; |
| <ul style="list-style-type: none">- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с специальностью 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания» |
| <ul style="list-style-type: none">- рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров; |

- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»
- успешное освоение образовательных программ по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»
- сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.;

3.4 Анализ воспитательного процесса

- анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» по направлению «Услуги предприятия питания»

Календарный план воспитательной работы по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.16 «Туризм и гостеприимство» на 2026-2027 учебный год				
№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1	Использование воспитательных возможностей в содержании учебных дисциплин и профессиональных модулей. По расписанию занятий	1-3курс	В течение учебного года	Заместитель директора по УР, преподаватели, мастера п/о
2	Включение в рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям целевых ориентиров воспитания в качестве воспитательных целей освоения учебных тем, содержания уроков, занятий	1-3курс	В течение учебного года	Заместитель директора по УР, преподаватели, мастера п/о
3	Использование на занятиях методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания; реализация воспитательного потенциала в учебной деятельности	1-3курс	В течение учебного года	Заместитель директора по УР, преподаватели, мастера п/о

4	Факультативные курсы, занятия профессиональной направленности; научно-исследовательская работа обучающихся, участие в научных и научно-исследовательских конференциях; экскурсии (в музей, картинную галерею, на предприятие и др.), экспедиции, походы, сборы;	1-3курс	В течение учебного года	Заместитель директора по УР, преподаватели, мастера п/о
5	Экскурсии (в музей, картинную галерею, на предприятие и др.), экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке; участие студентов и педагогов во всероссийских акциях, посвященных значимым событиям в России, мире.	1-3курс	В течение учебного года	Заместитель директора по УР, преподаватели, мастера п/о
6	Участие в олимпиадах, конференциях, смотрах, конкурсах, форумах по дисциплинам. На уровне международном, Российском, региональном, областном, районном уровне. На уровне техникума	1-3курс	В течение учебного года	Заместитель директора по УР, преподаватели, мастера п/о
2. Кураторство				
1	Классные часы в рамках федерального проекта «Разговор о важном»	1-3курс	систематически	<u>Куратор группы</u>
2	Классные часы, беседы, тренинг, игры, экскурсии, тематические вечера и т.д.	1-3курс	систематически	Кураторы групп
3	Контроль посещаемости и успеваемости обучающихся.	1-3курс	систематически	Кураторы групп
4	Сопровождение обучающихся, испытывающие затруднение в учебном процессе и адаптации.	1-3курс	систематически	Кураторы групп
5	Сопровождение обучающихся из категории ОВЗ, детей сирот и находящихся без попечения родителей и детей входящие в группы риска	1-3курс	систематически	Кураторы групп
6	Сотрудничество кураторов с преподавателями по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и решение конфликтов между преподавателями и обучающимися. Сотрудничество с родителями по вопросу обучения и воспитания обучающихся	1-3курс	систематически	Кураторы групп
7	Сотрудничество с родителями по вопросу обучения и воспитания обучающихся	1-3курс	систематически	Кураторы групп
8	Контроль обучающихся участие в различных уровнях мероприятиях, кон- курсах, фестивалях, олимпиадах и	1-3курс	систематически	Кураторы групп

	т.д.			
9	Проведение с обучающимися инструктажей.	1-3курс	систематически	Кураторы групп
3. Наставничество				
1	«Мастерская наставника» подготовка к самостоятельной жизни	1-3курс	Февраль	Мастера п/о Наставники
2	Мастер-класс наставника на производстве	1-3курс	Март	Мастера п/о Наставники
3	Демонстрация результатов наставнической деятельности	1-3курс	Апрель	Мастера п/о Наставники
4	Реализация Программы «Наставничество» по направлениям: «Педагог -обучающийся» «Работодатель-обучающийся», «Обучающийся-обучающийся»	1-3курс	В течение года	Кураторы групп, преподаватели.
4. Основные воспитательные мероприятия				
1	Торжественная линейка «День знаний»	1-3курс	01.09. 2025	Заместитель директора по ВР и СВ, педагог-организатор
2	Открытый классный час «Листаем страницы истории» Организационный классный час «Знакомство с Уставом и Правилами внутреннего распорядка»	1-3курс	Сентябрь	педагог-психолог, кураторы
3	Реализация программы «Адаптация первокурсников»	1 курс	Сентябрь	педагог-психолог, кураторы
4	Организация деятельности студентов по дополнительным общеразвивающим программам: -Юный корреспондент -Пресс-центр -Вокальная студия -Хореографическая студия, др.	1-3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР и СВ, преподаватель педагог-психолог, кураторы руководители кружков, секций; куратор группы
5	Флешмоб «Весна Победы»	1-3курс	Май	руководители кружков, секций; куратор группы
6	Организация деятельности волонтерского центра по направлениям: - социальное патронирование детских учреждений - социальное патронирование пожилых людей - творческое волонтерство - пропаганда здорового образа жизни – эко-волонтерство	1-3курс	Октябрь	Воспитатели общежития, кураторы, преподаватели

7	Творческий проект «Минута славы»	1-3курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР и СВ, педагог-организатор
8	«Студент года». Конкурс. Отбор участника для областного конкурса. ПОО	2-3курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, кураторы групп
9	С Новым годом!». Театрализованное представление. Творческий проект. Спектакль. Концерт. Дискотека. ПОО	1-3курс	Декабрь	Педагог-организатор
10	«Елочная игрушка - Моя профессия»	1-3курс	Декабрь	Педагог-организатор
11	День студента. Концертная программа	1-3курс	Январь	Педагог-организатор
12	«Поэзия барда». Конкурс стихов В. Высоцкого	1-3курс	Январь	Педагог-библиотекарь
13	Праздничная программа, посвященная Дню защитника Отечества	1-3курс	Февраль	Педагог-организатор
14	Акция «Поздравь солдата»	1-3курс	Февраль	Заместитель директора по ВР и СВ, кураторы групп
15	Межрегиональный конкурс молодых модельеров «Серебряная нить-Байкал»	1-3курс	Март	Кураторы групп Заместитель директора по ВР и СВ, кураторы групп
16	«Милым женщинам». Флешмоб. Творческое поздравление.	1-3курс	Март	Педагог-организатор
17	Конкурс патриотической песни «Смогулянка»	1-3курс	Апрель	Педагог-организатор
18	Акция «Бессмертный полк»	1-3курс	Май	Заместитель директора по ВР и СВ, кураторы групп
19	Флешмоб «Весна Победы»	1-3курс	Май	Педагог-организатор
5. Организация предметно-пространственной среды				
1	Торжественное поднятие государственного флага Российской Федерации и исполнение Гимна Российской Федерации. Церемония спуска государственного флага Российской Федерации.	1-3курс	Каждый понедельник Каждая пятница	Заместитель директора по ВР и СВ, куратор группы
2	Уборка территории техникума, ландшафтный дизайн	1-3курс	Сентябрь, май	Кураторы групп, воспитатели
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1	Тематические родительские собрания	1-3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР и СВ, куратор группы
2	Онлайн сотрудничество (консультации, информационные сообщения, создание родительских групп в чатах социальных сетей)	1-3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР и СВ педагог- организатор, наставники, куратор
3	Привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности	1-3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР и СВ педагог- организатор

4	Индивидуальная работа	1-3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР и СВ, кураторы, педагог психолог, социальный педагог
7. Самоуправление				
1	Презентация деятельности клубов «Амбассадоры профессии/специальности»	1-3курс	апрель	куратор группы
2	Участие студсовета в работе Совета по профилактике правонарушений	1-3курс	В течение года	куратор группы
3	Участие в подготовке и проведении мероприятий техникума	1-3курс	В течение года	Куратор группы
4	Организация работы «Движения первых»	1-3курс	В течение года	Куратор группы
8. Профилактика и безопасность				
1	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик».	1-3курс	Май - Октябрь	Куратор группы
2	25.12. День принятия Федеральных конституционных Федеральных конституционных законов о Государственных символах РФ,	1-3курс	декабрь	Куратор, Педагог-психолог
3	Тренинг ценностных ориентаций деловая игра «Мои жизненные ценности»	1-3курс	март	Куратор, Преподаватель-организатор
4	Круглый стол с элементами игры «Осторожно -терроризм!»	1-3курс	Октябрь	Куратор, Педагог-психолог, кураторы
9. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1	Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: супер профессиональная семья»	1-3курс	декабрь	ЦК профессионального блока, куратор
2	Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»	1-3курс	Октябрь-Декабрь	ЦК профессионального блока, куратор, мастер п/о
3	Экскурсии на предприятия Гора Соболиная, Парк-отель «Белый Соболю», ООО Гранд Байкал	1-3курс	В течение года	Мастер п/о
4	Неделя по специальности «Туризм и гостеприимство»	1-3курс	Сентябрь	ЦК профессионального блока, мастер п/о
Модуль 10 Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1	Мониторинг трудоустройства выпускников техникума		Май	Куратор группы
2	Экскурсии на предприятия		Октябрь	Куратор группы, мастер п/о
3	Неделя по специальности «Туризм и гостеприимство»		Декабрь	Мастер п/о

4	Дней открытых дверей		Октябрь	Куратор группы
5	«Найти работу на лето». Онлайн-тренинг молодёжного кадрового центра по актуальным вакансиям для студентов на летнее время		Май-Июнь	Куратор группы
Модуль 11. Молодежные общественные объединения, клубы				
1	Мероприятия в рамках работы Волонтерского центра ГАПОУ БТОТиС		Октябрь	Воспитатель, мастер п/о
2	Акция «Дорогою добра» с воспитанниками реабилитационного центра		Февраль	Воспитатель, мастер п/о
3	Акция «Марафон добрых дел»		Март	Воспитатель, мастер п/о
4	Всероссийская акция «Песни Победы»,		Май	Организатор, мастер п/о
Модуль 12. Экологическое воспитание				
1	Акция всероссийская «360 минут ради Байкала»		Сентябрь	Мастер п/о
2	Неделя Всемирной акции «Мы чистим мир» (высадка деревьев, субботники)		Май	Куратор
3	Экологический диктант		Октябрь	Мастер п/о

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК.....	2
ООД.02 ЛИТЕРАТУРА	23
ООД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК	69
ООД.04 МАТЕМАТИКА	89
ООД.05 ИНФОРМАТИКА	114
ООД.06 ФИЗИКА	148
ООД.07 ХИМИЯ.....	177
ООД.08 БИОЛОГИЯ	209
ООД.09 ИСТОРИЯ	242
ООД.10 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА.....	280
ООД.11 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ... ..	297
ООД.12 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ.....	338
ООД.13 ГЕОГРАФИЯ	367
ООД.14 УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ (ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ).....	387

Приложение 6.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление- «Услуги питания»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.01 Русский язык

2026 год

Рабочая программа учебной дисциплины **Русский язык** разработана на основе примерной Федеральной рабочей программы «Русский язык» (базовый уровень), утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. N 1014 ФОП СОО и примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г. рекомендованной для всех УГПС, предназначенной для реализации в группах программ подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательной цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цели дисциплины:

- сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные) ²
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в

	- признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	электронном формате; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.
ОК 05.	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных
	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную	уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте

	среду	
ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимств ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги. ПК 2.1. Оформлять и обрабатывать заказы клиентов. ПК 3.1 Выполнять информационную и организационную поддержку экскурсовода (гида) при оказании экскурсионных услуг		

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
В т.ч.	
1. Основное содержание	60
в т. ч.:	
теоретическое обучение	27
практические занятия	17
контрольные работы	3
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	13
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	4
контрольные работы	1
Промежуточная аттестация (консультации, экзамен)	12

1.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Основное содержание		
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения дисциплиной обучающегося	1	
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		7	
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе. 2 часа	Основное содержание	2	ОК 05
	Теоретическое обучение	1	
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии.	1	
	Практические занятия:	1	
	Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе.	1	
Тема 1.2 Происхождение русского	Основное содержание	2	ОК 05
	Теоретическое обучение	1	

языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики 2 часа	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики. Русский язык – государственный язык РФ, средство межнационального общения, национальный язык русского народа, один из мировых языков. Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности.	1	
	Практические занятия:	1	
	Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.	1	
Тема 1.3. Язык как система знаков. 3 часа	Основное содержание	1	OK 05
	Теоретическое обучение	1	
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке.	1	
	Практические занятия:	1	
	Принципы русской орфографии	1	
	Контрольная работа №1 «Язык и речь».	1	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография.		30	
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия. 2 часа	Основное содержание	2	OK 04; OK 05
	Теоретическое обучение	1	

	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы		
	Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся		
	Практические занятия:	1	
	Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	1	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование 3 часа	Основное содержание	3	ОК 04; ОК 05
	Теоретическое обучение	1	
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования.	1	
	Практические занятия:	2	
	Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих.		
	Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на -З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	2	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи. 3 часа	Основное содержание	3	ОК04; ОК05
	Теоретическое обучение	2	
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные.		
	Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных.	2	

	Практические занятия:	1	
	Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	1	
Тема2.4. Имя прилагательное к ак часть речи. 3 часов	Основное содержание	3	ОК 04; ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные.		
	Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами.		
	Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж	2	
	Практические занятия:	1	
	Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	1	
Тема2.5. Имя числительное как часть речи 3 часа	Основное содержание	3	ОК04; ОК05
	Теоретическое обучение	2	
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2	
	Практические занятия:	1	
	Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	1	
	Тема 2.6. Местоимение как часть	Основное содержание	4
Теоретическое обучение		3	

речи. 4 часа	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений.	3	
	Практические занятия:	1	
	Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.	1	
Тема 2.7. Глагол как часть речи. 3 часа	Основное содержание	3	ОК04; ОК05
	Теоретическое обучение	2	
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции.	2	
	Практические занятия:	1	
	Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	1	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола 4 часа	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования.		
	Краткие и полные формы причастий.		
	Практические занятия:	2	
	Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	1	
Тема 2.9.	Основное содержание	4	ОК 04; ОК 05

Наречие как часть речи. Служебные части речи. 5 часа	Теоретическое обучение	3	
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы.	3	
	Практические занятия:	1	
	Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ. .	1	
	Контрольная работа №2 «Фонетика, морфология и орфография»	1	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		9	
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса. 3 часа	Основное содержание	3	ОК 04; ОК 05
	Теоретическое обучение	2	
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения.	2	
	Практические занятия:	1	
	Знаки препинания в простом предложении.	1	
Тема 3.2 Второстепенные члены	Основное содержание	2	ОК04; ОК 05

предложения. 2 часа	Теоретическое обучение	1	
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов.		
	Практические занятия:	1	
	Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении.	1	
Тема 3.3. Сложное предложение 4 часов	Основное содержание	4	ОК05; ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи.	2	
	Практические занятия:	1	

	Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат.	1	
	Контрольная работа №3 «Синтаксис и пунктуация»	1	
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		13	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации 4 часа	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК01.1, ПК 01.3, ПК01.4, ПК02.1-02.3
	Теоретическое обучение	2	
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет.	2	
	Практические занятия:	2	
	Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности.		
	Отраслевые терминологические словари	2	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи 2 часа	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК01.1, ПК 01.3, ПК01.4, ПК02.1-02.3
	Теоретическое обучение	1	
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь.	1	
	Практические занятия:	1	
	Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)	1	
	Профессионально-ориентированное содержание	2	

Тема 4.3. Научный стиль и публицистический стиль 2 часа	Теоретическое обучение	2	ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК01.1, ПК 01.3, ПК01.4, ПК02.1-02.3
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические). Публицистический стиль речи, его особенности.	2	
Тема 4.4. Деловой стиль 5 часов	Профессионально-ориентированное содержание	5	ОК04; ОК 05; ОК 09 ПК01.1, ПК 01.3, ПК01.4, ПК02.1-02.3
	Теоретическое обучение	3	
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности.	3	
	Практические занятия:	1	
	Виды документов в конкретной специальности.	1	
	Итоговая контрольная работа	1	
Промежуточная аттестация (Экзамен)		12	
Всего:		72	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета «Русский язык и литература»

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебной мебели;
- комплект мебели для преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект электронных образовательных ресурсов.

Технические средства обучения:

- ПК;
- проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М.: 2017. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М.: 2017.
2. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: электронный учебнометодический комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М.: 2017.
3. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО - М.: 2015.

Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от
2. 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от
3. 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от
4. 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм.,
5. внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016)
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413».
7. Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р.
8. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

9. Воителева Т.М. Русский язык: методические рекомендации: методическое пособие для учреждений нач. и сред. проф. образования. –М.: 2012
10. Львова С.И. Таблицы по русскому языку. –М.: 2010

Словари

1. Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. –СПб. 2003 Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. –2-е изд., испр. и доп. –М.:2001
2. Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов.—М.:2008
3. Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. – М.:2005 Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. –М.:2004.
4. Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. –25-е изд., испр. и доп. /Под общей ред. Л.И. Скворцова. –М.:2006
5. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов/ Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В. Виноградова / О.Е. Иванова, В.В. Лопатин (отв. ред.), И.В. Нечаева, Л.К. Чельцова. —2-е изд., испр. и доп. —М.: 2004
6. Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. –М.: 2005 Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. –М.:2006.
7. Через дефис, слитно или раздельно? Словарь-справочник русского языка / Сост. В.В. Бурцева. –М.:2006
8. Фразеологический словарь русского языка / Д. Э. Розенталь, В. В. Краснянский. — М.:2011

Интернет-ресурсы

1. <http://eor.it.ru/eor/>–учебный портал по использованию ЭОР
<http://www.ruscorpora.ru/>–Национальный корпус русского языка – информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме <http://russkiyjazik.ru/>–Энциклопедия «Языкознание»
2. <http://etymolog.ruslang.ru/>–Этимология и история русского языка
3. <http://rus.1september.ru/>–Электронная версия газеты «Русский язык». Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка»
4. www.uchportal.ru/–Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе www.Ucheba.com/–Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru)
www.metodiki.ru/–«Методики»;
5. www.posobie.ru/–«Пособия»
6. www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com/–Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы http://www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267/–Работы победителей конкурса
7. «Учитель –учителю» издательства «Просвещение»
<http://spravka.gramota.ru/>–Справочная служба русского языка <http://slovari.ru/dictsearch>–Словари. ру.
<http://www.gramota.ru/class/coach/tbgramota>–Учебник грамоты <http://www.gramota.ru/>–Справочная служба <http://gramma.ru/EXM>–Экзамены. Нормативные документы
8. <http://learning-russian.gramota.ru/>–Электронные пособия по русскому языку для школьников

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 По/с ²	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 По/	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 По/	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
		теста

ПКПК01.1, ПК01.3, ПК01.4 ПК02.1, ПК03.1	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П 0/	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного Выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста
--	-----------------------------	---

Приложение 6.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление- «Услуги питания»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.02 Литература

2026 год

Рабочая программа учебной дисциплины **Литература** разработана на основе примерной Федеральной рабочей программы по учебному предмету «Литература» (базовый уровень), утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. N 1014 ФОП СОО и примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература» для профессиональных образовательных организаций утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г. рекомендованной для всех УГПС, предназначенной для реализации в группах программ подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Целью дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	- осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания	- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне

	мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	начального общего и основного общего образования); - владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
--	--	---

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и	- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; - способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; - осознавать художественную картину жизни, созданную автором в литературном произведении, в единстве эмоционального
--	--	---

	формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	личностного восприятия и интеллектуального понимания; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - Овладение универсальными коммуникативными	- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;	- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне
	- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	начального общего и основного общего образования); - сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;	- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;
---	---	--

	- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
--	--	--

ОК 09. Пользоваться профессиональной	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания:	- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и
документацией на государственном и иностранном языках	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

ПК01.1Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК01.2Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 01.3Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 01.4Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги

Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём в часах *
Объём образовательной программы дисциплины	108
в т. ч.	
Основное содержание	95
в т.ч.:	
теоретическое обучение	70
практические занятия	20
контрольные работы	5
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	12
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	1

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение. Литература и ее место в жизни человека 2 часа	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Теоретическое обучение	1	
	Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся)	1	
	Практические занятия:	1	
	Групповая работа в малых группах по темам «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека» или «Связь литературы с другими видами искусств»	1	
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		24	
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского 2 часа	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Теоретическое обучение	1	
	Для чтения и изучения: драма «Гроза». Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте	1	

	женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации		
	Практические занятия	1	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста. Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору	1	
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов» 2 часа	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Теоретическое обучение	1	
	Для чтения и изучения: роман «Обломов» Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас	1	
	Практические занятия	1	
	Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов». Сообщения по темам: «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.)	1	
Тема 1.3. Социально-	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Теоретическое обучение	2	

нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети» 2 часа	Для чтения и изучения: роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей.	1 1	ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	2	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объ ем часо в	Формируем ые компетенци и
Идейно-художественное	Теоретическое обучение	2	ОК 01, ОК

своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета 2 часа	Для чтения и изучения: стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие; стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; выразительное чтение стихотворений, в том числе наизусть. Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста / литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов (по выбору). Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений А.А. Фета. Особенности лирического героя. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала. Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть	1 1	02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо» 2 часа	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие.	1	

[illegible]

Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	Для чтения и изучения: роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
4 часа	эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе		
	Практические занятия	2	
	Работа с избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе. Написание текста-опровержения теории Раскольникова	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.8. Судьба и творчество Л.	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение	2	

Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир» 4 часа	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопее образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние "мысли народной" на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	2	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя.	1	
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого/ или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир». Выразительное чтение отрывка наизусть	1	
Тема 1.9. Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова 1 час	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	1	
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или другом формате (по выбору) по теме «Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова»	1	

Тема 1.10.	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Теоретическое обучение	2	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад» 3 часа	Для чтения и изучения: рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	1	ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?»		
	Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа/или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»	1	
	Контрольная работа №1	1	
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века		2	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Теоретическое обучение	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева 2 часа	Для чтения и изучения: Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (не менее двух статей по выбору). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя	2	ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.		8	
Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна 2 часа	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся» Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества	2	

Тема 3.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Теоретическое обучение	2	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева 2 часа	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора	2	ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне» 2 часа	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне» Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев	1	
	«На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»	1	
Тема 3.4.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК

Стихотворения поэтов Серебряного века.	Теоретическое обучение	1	02, ОК 03, ОК 04,
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики 2 часа	Для чтения и изучения: стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)	1	ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Контрольная работа №2	1	
Раздел 4. Литература XX века		46	
Тема 4.1. Тематическое	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,
	Теоретическое обучение	2	

разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина 2 часа	Для чтения и изучения: рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Теоретическое обучение	4	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции

Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать» 4 часа	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие. Поэма «Двенадцать» Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. Выразительное чтение одного стихотворения по выбору Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Поэт и революция»; Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы»; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы»	2 2	ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.3.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Теоретическое обучение	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах» 2 часа	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма «Облако в штанах»	1	ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки»	1	
Тема 4.4. Тематика и основные	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,
	Теоретическое обучение	2	

мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях 2 часа	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ особая связь природы и человека/ любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»; «Есенин на сцене, в кино и музыке». Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.5.	Содержание учебного материала	2	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики 2 часа	Теоретическое обучение Для чтения и изучения: О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны...» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Идёшь, на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной...», «Тоска по родине! Давно...», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью...» (из цикла «Стихи о Москве») и другие Работа с инфоресурсами - сообщения по темам: «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии». Групповая работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору		
Тема 4.6.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Теоретическое обучение	2	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием» 2 часа	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием» Анализ художественного текста по вопросам: «Многообразие тематики лирики» / «Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта». Выразительное чтение художественного текста наизусть	1	ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Аллюзии и реминисценции в поэме «Реквием» / «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке»	1	
Тема 4.7. Идеино-	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,
	Теоретическое обучение	2	

художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь» 2 часа	Для чтения и изучения: роман «Как закалялась сталь» (избранные главы). История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.8. М. А. Шолохов.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Теоретическое обучение	4	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объ ем часо в	Формируем ые компетенци и
Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон» 4 часа	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы) История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа. Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова	4	ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.9.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,
	Теоретическое обучение	2	

Особенности прозы М.А. Булгакова 2 часа	Для чтения и изучения: роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору) Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. или роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объ ем часо в	Формируем ые компетенци и
	Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала»	2	
Тема 4.10. Нравственн	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,
	Теоретическое обучение	2	

ая проблемати ка произведений А.П. Платонова 3 часа	Для чтения и изучения: Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя»	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта 1 час	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	1	
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете...», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом...»), «Я знаю, никакой моей вины...», «Дробится рванный цоколь монумента...» и другие Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня) Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского»	1	
Тема 4.12.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Практические занятия	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне 2 часа	Для чтения и изучения: проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор) Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне	2	ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого» 2 часа	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	2	
	Для чтения и изучения: роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого» Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа»	2	
Тема 4.14.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК

	Практические занятия	2	02, ОК 03, ОК 04,
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объ ем часо в	Формируе м ы е компетенци и
Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне 2 часа	Для чтения и изучения: поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. Выразительное чтение художественного произведения наизусть / Литературно-музыкальная композиция / Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия	2	ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно- ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые» 2 часа	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Теоретическое обучение	2	
	Для чтения и изучения: пьеса В.С. Розова «Вечно живые» Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля	2	
Тема 4.16. Идейно-	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Теоретическое обучение	2	

художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака 2 часа	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти...», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво...», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь» Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака»	2	ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.17.	Содержание учебного материала	2	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына 2 часа	Теоретическое обучение Для чтения и изучения: «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем» и другие) Заполнение Чек-листа «Автобиографизм прозы писателя». Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки». Анализ кинофрагмента из фильма «Архипелаг ГУЛАГ». Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.18.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,
Нравственные искания	Теоретическое обучение	2	ОК 03, ОК 04,

героев рассказов В.М. Шукшина 2 часа	Для чтения и изучения: рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки» Реферат на тему «Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений	2	ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.19.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Теоретическое обучение	2	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина на 2 часа	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой»	1	ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутина ...»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»; Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение (драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам повести В.Г. Распутина)	1	
Тема 4.20.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова 2 часа	Теоретическое обучение	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...» Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова». Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)	2	
Тема 4.21.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Практические занятия	1	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Философские мотивы в лирике И. А. Бродского 2 часа	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее трёх по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста...»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку...». Выразительное чтение стихотворений. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского»	1	ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Контрольная работа №3	1	
	Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков	2	
Тема 5.1. Проза второй	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Практические занятия	2	

половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века 2 часа	Для чтения и изучения: проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен») Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя ...»; «Нравственные искания героев произведений писателя...»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя ...»	2	ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		2	
Тема 6.1.	Содержание учебного материала	2	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века 2 часа	Практические занятия	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора». Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных	2	
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века		2	
Тема 7.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века 2 часа	Теоретическое обучение	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие Киноурок / просмотр телеспектакля. Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы»	2	
Раздел 8. Литература народов России		2	
Тема 8.1	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Теоретическое обучение	2	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Литература народов России. Идеино-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой 2 часа	Для чтения и изучения: рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия		ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 9. Зарубежная литература		4	
Тема 9.1 Основные темы и	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Теоретическое обучение	2	

мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века 2 часа	Для чтения и изучения: Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (одно произведение по выбору). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера	2	ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 9.2	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Теоретическое обучение	1	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объ ем часо в	Формируем ые компетенци и
Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века 2 час	Для чтения и изучения: зарубежная драматургия второй половины XIX века (одно произведение по выбору). Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие. Работа в группе с инфоресурсами: поиск информации по теме «Интерпретация драматического произведения в разных видах искусства». Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)	1	ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Контрольная работа №4	1	
Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела»		13	
Тема «Дело мастера боится» 2 часа	Содержание учебного материала:	2	
	Практические занятия	2	
	«Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами	1	

	анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК01.1-01.4
Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	Содержание учебного материала:	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия:		
		2	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объ ем часо в	Формируем ые компетенци и
2 часа	Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью. «Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами: поиск информации по теме «Правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как	2	

	люди моей профессии меняют мир к лучшему?»		
Тема «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальность 2 часа	Содержание учебного материала:	2	
	Практические занятия:	2	
	Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК01.1-01.4
	организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»	2	
Тема	Содержание учебного материала	2	
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
«Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу» 2 часа			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК01.1-01.4
	Практические занятия:	2	
	Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как привило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме проектное и резюме действительное. Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым	2	

	текстом). Взаимопроверка составленных резюме		
Тема «Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человек а» 2 часа	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия:	2	
	Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК01.1-01.4
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Тема «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП» 3 часа	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия		
	Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса Сочинение на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК01.1-01.4
	Итоговая контрольная работа №5	1	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)		1	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

Реализация программы дисциплины обеспечена учебным кабинетом «Русский язык и литература»

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебной мебели;
- комплект мебели для преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект электронных образовательных ресурсов.

Технические средства обучения:

- ПК;
- проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

Литература: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования: в 2 ч. (Г.А. Обернихина, Т.В. Емельянова и др.); под ред. Г.А. Обернихиной. – М.: 2017

Михайлов О.Н., Шайтанов И.О., Чалмаев В. А. и др. / Под ред. Журавлёва В.П. Русский язык и литература. Литература. 11 класс. – М.: 2014.

Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература.

Практикум: учеб. пособие. /Под ред. Г.А. Обернихиной. – М.:2012.

Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература. 10 – 11 класс. – М.: 2014

Для преподавателей

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от

07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от

25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от

05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р,

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Панфилова А.П. Инновационные педагогические технологии: Активное обучение: учеб. Пособие. - М.: 2013

Карнаух Н. Л. Письмо и эссе // Литература. 8 кл. / Э. Э. Кац, Н. Л.

Карнаух. – М.: 2012

Панфилова А.П. Инновационные педагогические технологии: –М.: 2009

Поташник М.М., Левит М.В. Как помочь учителю в освоении ФГОС.

Пособие для учителей, руководителей школ и органов образования. – М.: 2014

Современная русская литература конца XX - начала XXI века. – М.: 2011

Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / [Г.В.Бурменская, И.А.Володарская и др.]; под ред. А.Г.Асмолова. – М.: 2010

Черняк М. А. Современная русская литература. – М.: 2010

Интернет-ресурсы

www.gramma.ru – сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста.

www.krugosvet.ru – универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет».

www.school-collection.edu.ru – единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.

<http://spravka.gramota.ru> – Справочная служба русского языка.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ПК01.1-01.4	Р1, Тема1.3 Р2, Темы 2.5, 2.9, 2.14 Р4, Тема 4.4 Р6, Тема 6.4 Р10, Тема 10.2	

Приложение 6.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление- «Услуги питания»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.03 Иностранный язык

2026 год

Рабочая программа учебной дисциплины **Иностранный язык** разработана на основе примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» (база) для профессиональных образовательных организаций рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО, Протокол № 13 от 29 сентября 2022г. и утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г. рекомендовано для всех УГПС, предназначенной для реализации в группах программ подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

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

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

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

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

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории

	знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива,

		психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с

		учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания: 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
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения
ОК 9		Умения: понимать общий смысл четко произнесенных

	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги		

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	144
в т. ч.:	
Основное содержание	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	65
Контрольные работы	1
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	65
Контрольные работы	1
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы	Объём часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Введение	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	2	
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей		70	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи – 7 часов	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.
	Теоретическое обучение	2	
	1. Лексика: города; национальности; профессии; числительные; – члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); – Внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) названия профессий (teacher, cook, businessman, etc)	1	
	2. Грамматика: глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); степени сравнения прилагательных и их правописание; местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; модальные глаголы и их эквиваленты. 3. Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция	1	
	Практические занятия	5	
	1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	1	
	2. Я и моя семья;	1	

	3. Мои друзья, занятия;	1	
	4. Внешность, личностные качества;	1	
	5. Повседневная жизнь	1	
Тема № 1.2	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.
	Теоретическое обучение	2	
	1. Лексика: рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.);	1	
Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы. 6 часов	– наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.)	1	
	2. Грамматика: предлоги времени; простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге); глагол с инфинитивом; сослагательное наклонение love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.		
	Практические занятия	4	
	1. Хобби, свободное время;	2	
	2. Организация досуга	2	
Тема № 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности 12 часов	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.
	Практические занятия	4	
	1. Лексика: здания (attached house, apartment, etc.); комнаты (living-room, kitchen, etc.); обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); места в городе (city centre, church, square, etc.);	2	
	2. Грамматика: оборот there is/are; неопределённые местоимения some/any/one и их производные.	2	
	предлоги направления (forward, past, opposite, etc.);		
	– модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you? Should you have any questions _____, Should you need any further information _____ и др.);		
– специальные вопросы;			
– вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you _____, please? Would you like ____? Shall I____?);	8		
– наречия, обозначающие направление			
	Практические занятия		

	1. Особенности проживания в городе; Инфраструктура.	2	
	2. Как спросить и указать дорогу;	2	
	3. Описание здания. Интерьер;	2	
	4. Описание колледжа здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование. Описание кабинета иностранного языка	2	
Тема № 1.4	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.
	Практические занятия	6	
Покупки: одежда, обувь и продукты питания 10 часов	1. Лексика: виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc)	3	
	2. Грамматика: существительные исчисляемые и неисчисляемые; – употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; – артикли: определенный, неопределенный, нулевой; чтение артиклей; – арифметические действия и вычисления	3	
	Практические занятия	3	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.	1	
	2. Совершение покупок в продуктовом магазине	1	
	3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви	1	
	Контрольная работа №1	1	
Тема № 1.5 Здоровый образ жизни и	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.
	Практические занятия	4	

забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача – 8 часов	1. Лексика: части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); правильное питание (diet, protein, etc.); названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); – симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); еда (egg, pizza, meat, etc); способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); – дробы и меры весов (1/12: one-twelfth) 2. Грамматика: образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; – 3. Чтение и правописание окончаний. Простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) правильные и неправильные глаголы; used to + Infinitive structure.	2	
		2	
	Практические занятия	4	
	1 Физическая культура и спорт.	1	
	2. Еда полезная и вредная.	1	
	3. Заболевания и их лечение.	1	
	4. Здоровый образ жизни	1	
Тема № 1.6	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 04
Туризм. Виды отдыха 7 часов	Практические занятия	4	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.
	1. Лексика: виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); виды транспорта (bus, car, plane, etc.)	2	
	2. Грамматика: инфинитив, его формы; неопределенные местоимения; – образование степеней сравнения наречий; наречия места.	2	
	Практические занятия	3	
	1. Почему и как люди путешествуют	1	
	2. Путешествие на поезде 3. Путешествие на самолете	1 1	
Тема № 1.7 Страна/страны изучаемого языка 12 часов	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Практические занятия	8	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.
	1. Лексика: государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, etc.). – экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); – достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc)	2	

	– количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов; 2. Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). – 3. Сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; – 4. Прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).	2	
	Практические занятия	4	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	1	
	2. Великобритания (крупные города, достопримечательности).	1	
	3. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	1	
	4. США (крупные города, достопримечательности).	1	
Тема № 1.8 Россия	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.
	Практические занятия	4	
8 часов	1. Лексика: государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). Экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.);	1	
	– 2. Достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc)	1	
	3. Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as...as, not so ... as	2	
	Практические занятия	4	
	1. Географическое положение, климат, население.	1	
	2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	1	
	3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы	1	

	4.Традиции народов России	1	
Профессионально ориентированное содержание (Прикладной модуль)			
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей		72	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	Содержание учебного материала	8	
	Теоретическое обучение	3	
	1. Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика общения.	1	
	2. Грамматика: герундий, инфинитив.	1	
	3. Грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов	1	
	Практические занятия	5	
	1. Особенности подготовки по профессии/специальности.	1	
	2.Специфика работы по профессии/специальности.	1	
	3. Основные принципы деятельности по профессии/специальности.	1	
	4. Основные понятия вашей профессии	1	
	5. Чемпионаты по профессии	1	
Тема 2.2 Искусство и культура	Содержание учебного материала	11	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Теоретическое обучение	1	
11 часов	1. Лексика: искусство (Subsidized theatres, choirs, fine art etc.); театр (theatre, stage, play etc.); архитектура (architecture, building structure); музыка (composer, music, classical music etc.); живопись (paint, draw, fresco, landscape etc.).	1	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.
	2. Грамматика: причастия I и II; обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени; взаимные и вопросительные местоимения		
	Практические занятия	10	
	1. Культура. Искусство.	2	
	2. Живопись.	2	
	3. Архитектура.	2	
	4. Музыка. Театр.	2	
	5. Музеи	2	
Тема 2.3	Содержание учебного материала	15	ОК 01, ОК 02, ОК 04,

Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи 15 часов	Практические занятия	6	ОК 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.
	1. Лексика: виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) ; названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc)	3	
	2. Грамматика: страдательный залог, грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля	3	
	Практические занятия	9	
	1. Достижения науки.	3	
	2. Современные информационные технологии.	3	
	3. ИКТ в профессиональной деятельности	3	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру 14 часов	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.
	Практические занятия	8	
	1. Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения.	4	
	2. Грамматика: грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.	4	
	Практические занятия	6	
	1. Известные ученые и их открытия в России.	3	
Тема 2.5 Деловое общение 24 часов	2. Известные ученые и их открытия за рубежом	3	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.
	Содержание учебного материала	24	
	Практические занятия	7	
	1. Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения.	4	
	2. Грамматика: грамматические конструкции типичные для делового стиля	3	
	Практические занятия	14	
	1. Публичное выступление	3	
	2. Искусство эффективных презентаций	3	
	3. Продвижение в СМИ	4	
	4. Работа в команде	4	
	Контрольная работа №2	1	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		144	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2018. – 248 с. – ISBN: 978-5-09-068073-8. – Текст: непосредственный.
2. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В.Афанасьева, Д.Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2018. – 240 с. – ISBN: 978-5-09-019656-7. -Текст: непосредственный.
3. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., 2021. – 256с. – ISBN: 978-5-4468-9407-9. - Текст: непосредственный.
3. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2020. – 216 с. – ISBN: 978-5-358-20853-7. – Текст: непосредственный.
4. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2019. – 216 с. – ISBN: 978-5-358-17772-7. – Текст: непосредственный.
5. Joathan Marks. English Pronunciation in Use - elementary. Cambridge University Press/ J. Marks. – Cambridge : Cambridge University Press, 2017. – 168 p. ISBN: 9781108403528. – Текст: непосредственный.
6. Логинова, В. О. Английский язык для педагогических специальностей. (СПО). Учебник./ В.О. Логинова. – Москва: КноРус, 2020. – 200 с. – ISBN: 978-5-406- 07964-5. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Электронные издания

1. Английский язык для естественно-научных направлений : учебник и практикум для вузов / Л. В. Полубиченко, Е. Э. Кожарская, Н. Л. Моргун, Л. Н. Шевырдяева ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15168-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489569> (дата обращения: 20.02.2022).
2. Английский язык для гуманитариев (B1–B2). English for Humanities : учебное

пособие для вузов / О. Н. Стогниева, А. В. Бакулев, Г. А. Павловская, Е. М. Муковникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14982-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494395> (дата обращения: 19.02.2022).

2. Английский язык для академических целей. English for Academic Purposes : учебное пособие для вузов / Т. А. Барановская, А. В. Захарова, Т. Б. Поспелова, Ю. А. Суворова ; под редакцией Т. А. Барановской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13839-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489787> (дата обращения: 19.02.2022).

3. Английский язык. Экология, почвоведение и природопользование: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. А. Егорова, О. Н. Козлова, Е. Э. Кожарская ; ответственный редактор Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 112 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08000-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492283> (дата обращения: 20.02.2022).

3.3.3. Дополнительные источники

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. — ООО «Мультиурок», 2020 — URL: <http://videouroki.net> (дата обращения: 06.02.2022) — Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 08.02.2022). — Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 02.02.2022). — Текст: электронный.

4. Онлайн-словари ABBY Lingvo. - URL:<http://www.abbyyonline.ru> (дата обращения: 11.02.2022). — Текст: электронный.

5. Онлайн-словари Мультитран». - URL:<http://www.multitrans.ru> (дата обращения: 11.02.2022). — Текст: электронный.

6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. — Текст: электронный.

7. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. — Encyclopædia Britannica, Inc., 2020 — URL: www.britannica.com (дата обращения: 26.04.2020) — Текст: электронный.

8. Cambridge Dictionaries Online. - URL:<http://dictionary.cambridge.org> (дата обращения: 11.02.2022). — Текст: электронный.

9. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. — Macmillan Education Limited, 2009-2020 — URL: www.macmillandictionary.com (дата обращения: 08.02.2022) — Текст: электронный.

10. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. — URL: <https://www.newsinlevels.com> (дата обращения: 06.02.2022) — Текст: электронный

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8	Заполнение формы-резюме, Письма Презентации, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий на экзамене
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 п-о/с	Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты “Доклад с презентацией Видеозапись выступления QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram? Разработка плана на продвижения колледжа Выполнение заданий на экзамене
ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.04 Математика

2026 год

Рабочая программа учебной дисциплины **Математика** разработана на основе примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО, Протокол № 13 от 29 сентября 2022г. и утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г. С изменениями Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 09.08.2024, регистрационный № 79088), рекомендовано для всех УГПС, предназначенной для реализации в группах программ подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС. по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.2 Цель дисциплины

- 2 Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются:
- 3 формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;
- 4 подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;
- 5 развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;
- 6 формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других дисциплин, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

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

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные	ПРБ1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРБ2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРБ3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРБ4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на

	связи и гипотезу ее находить	актуализировать решения, аргументы	задачу, выдвигать	нахождение пути, скорости и ускорения;
--	------------------------------------	--	----------------------	--

	для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальн ых и нематериальных ресурсов; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей,
--	---	--

		комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные
--	--	---

		ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения зад	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, го основанно на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР62. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-

ач профессиональной деятельности	в) работа с информацией:	рациональных выражений;
-------------------------------------	--------------------------	-------------------------

	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	ПР63. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи,
--	--	---

		исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние
--	--	--

		между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы. ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;
--	--	--

		ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям;	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути, скорости и ускорения; ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций,

	- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;
--	--	--

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и
--	---	---

		общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб,

		параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПР611 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных
--	--	---

		приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Личностные результаты должны отражать в части: - гражданского воспитания: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - патриотического воспитания: ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: --самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР64. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути, скорости и ускорения; ПР66. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПР67. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и

		интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР614. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знан	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР64. Умение оперировать понятиями: функция,

ия об изменении климата, принципы		непрерывная функция, первообразная, производная,
бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайны х ситуациях	- расширение опыта деятельности экологической направленности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальны х и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действи я в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; Овладение универсальными регулятивными действиями: б) самоконтроль: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути, скорости и ускорения; ПР65. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики

		изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с
--	--	--

		использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПР69. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПР610. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных
--	--	--

		средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
--	--	--

ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.

ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги.

ПК 2.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	232
Комбинированные занятия	179
профессионально ориентированное содержание	34
контрольная работа	7
Промежуточная аттестация (экзамен)	12

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08 ПК-1.1,1.3
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Множества и логика	Содержание учебного материала	2	
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Использование теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений в профессиональной деятельности, при решении задач из других дисциплин. Определение, теорема, следствие, доказательство		
Тема 1.2. Числа и вычисления	Содержание учебного материала	2	
	Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые		
Тема 1.3 Тождества и тождественные преобразования. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	2	
	Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств. Системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений		
Тема 1.4.	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	

Процентные вычисления в профессиональных задачах	Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Разные способы вычисления процентов. Процентные вычисления в профессиональных задачах. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		
Тема 1.5. Последовательности и прогрессии	Содержание учебного материала Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера	2	
Тема 1.6. Функции и графики	Содержание учебного материала Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции Контрольная работа по разделу 1. Входной контроль	2	
Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		38	
Тема 2.1. Арифметический корень n -ой степени.	Содержание учебного материала Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями n -ой степени.	2	
Тема 2.2. Степени. Стандартная форма записи действительного числа	Содержание учебного материала Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Степень с рациональным показателем. Свойства степени. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем	4	
Тема 2.3. Степенная функция	Содержание учебного материала Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n -ой степени	2	
Тема 2.4. Иррациональные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Решение иррациональных уравнений и неравенств	6	
	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07 ПК-1.1,1.3

Тема 2.5. Показательные уравнения и неравенства	Показательные уравнения и неравенства		ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК
Тема 2.6. Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала	4	
	Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы. Преобразование выражений, содержащих логарифмы		
Тема 2.7. Показательная и логарифмическая функции, уравнения, неравенства	Содержание учебного материала	8	
	Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики. Логарифмические уравнения и неравенства		
Тема 2.8. Логарифмы в природе и технике	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	
	Применение логарифма. История развития математики. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из различных областей науки и реальной жизни		
Тема 2.9. Применение уравнений, систем и неравенств к решению задач	Содержание учебного материала	2	
	Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		
	Контрольная работа по разделу 2		
Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		28	
Тема 3.1. Повторение планиметрии. Основные понятия стереометрии	Содержание учебного материала	4	
	Основные фигуры, факты и теоремы планиметрии. Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них		
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	4	

Прямые и плоскости в пространстве. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости. Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные		07 ПК-1.1,1.3
	плоскости, свойства параллельных плоскостей. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед, построение сечений		
Тема 3.3. Перпендикулярность прямых и плоскостей	Содержание учебного материала Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости	4	
Тема 3.4. Углы между прямыми и плоскостями	Содержание учебного материала Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах	4	
Тема 3.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач	4	
Тема 3.6. Прямые и плоскости в практических задачах	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, искусстве, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач	6	
Тема 3.7. Решение задач. Прямые и плоскости,	Содержание учебного материала Решение задач на нахождение геометрических величин с использованием аппарата векторной алгебры	2	

координаты и вектор	Контрольная работа по разделу 3			
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции			24	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК-1.1,1.3
Тема 4.1.	Содержание учебного материала		6	
Основы тригонометрии	Синус, косинус и тангенс числового аргумента. Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента			
Тема 4.2. Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала		4	
	Преобразование тригонометрических выражений. Основные тригонометрические формулы			
Тема 4.3. Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала		4	
	Функция. Периодические функции. Тригонометрические функции, их свойства и графики			
Тема 4.4. Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		6	
	Решение тригонометрических уравнений. Примеры тригонометрических неравенств			
Тема 4.5. Использование тригонометрии в профессиональной сфере	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		2	
	Проведение практических расчетов по формулам тригонометрии. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных дисциплин и реальной жизни			
Тема 4.6. Решение зад ач тригонометрии	Содержание учебного материала		2	
	Тригонометрические функции, тождества и уравнения			
	Контрольная работа по разделу 4			
Раздел 5. Многогранники и тела вращения			34	
	Содержание учебного материала		8	

Тема 5.1. Многогранники	Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники; развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма; грани и основания призмы; прямая и наклонная призмы; боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды; боковая и полная поверхность пирамиды; правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды. Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК-1.1,1.4,
Тема 5.2.	Содержание учебного материала	6	
Правильные многогранники. Площадь поверхности многогранников	Правильные многогранники: понятие правильного многогранника; правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр и др. Сечения призмы и пирамиды. Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади боковой поверхности усечённой пирамиды		
Тема 5.3. Тела вращения	Содержание учебного материала	8	
	Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности. Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность. Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса		
Тема 5.4.	Содержание учебного материала	6	

Объемы и площади поверхностей тел	Понятие об объёме тела в пространстве. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. Объем пирамиды и призмы. Объём цилиндра, конуса. Объём шара и площадь сферы. Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел. Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара. Многогранник, описанный около сферы; сфера, вписанная в многогранник или в тело вращения		
Тема 5.5. Движение в пространстве. Сечения и комбинации пространственных фигур в профессиональных задачах	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту, в профессии. Использование движений в пространстве при решении задач. Построение сечений	4	
	многогранников и тел вращения. Метод следов. Комбинация тел вращения и многогранников. Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах		
Тема 5.6. Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала Вычисление величин (длина, угол, объем, площадь поверхности) геометрических фигур, используя изученные формулы и методы. Построение сечений многогранников методом следов, выполнение (выносных) плоских чертежей из рисунков простых объёмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу Контрольная работа по разделу 5	2	
Раздел 6. Производная и первообразная функции		43	
Тема 6.1. Монотонность и экстремумы функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке	2	
Тема 6.2.	Содержание учебного материала	4	

Понятие непрерывности функции. Метод интервалов	Непрерывные функции. Метод интервалов для решения неравенств		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК-1.1, 1.3 ПК-1.4
Тема 6.3. Производная. Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала	8	
	Производная функции. Геометрический и физический смысл производной. Производные элементарных функций. Формулы нахождения производной суммы, произведения и частного функций		
Тема 6.4. Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала	4	
	Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы		
Тема 6.5. Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала	5	
	Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке. Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком		
Тема 6.6. Нахождение оптимального результата с помощью производной	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6	
	Прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа		
Тема 6.7. Первообразная функции	Содержание учебного материала	6	
	Первообразная. Таблица первообразных		
Тема 6.8. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала	6	
	Интеграл, его геометрический и физический смысл. Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница		
Тема 6.9.	Содержание учебного материала	2	

Применение производной и первообразной функции	Решение задач на применение производной и интеграла для вычисления физических величин и площадей		
	Контрольная работа по разделу 6		
Раздел 7. Теория вероятностей и статистика		32	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 ПК-1.1,1.3 ПК-1.4
Тема 7.1. Представление данных и описательная статистика	Содержание учебного материала	2	
	Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов		
Тема 7.2. Случайные события. Операции над событиями	Содержание учебного материала	6	
	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновероятными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновероятными элементарными событиями. Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события		
Тема 7.3. Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	8	
	Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных. Оценка вероятности события в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач на вероятность события, применение статистических методов для решения профессиональных задач		
Тема 7.4.	Содержание учебного материала	4	
Элементы комбинаторики	Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона		
Тема 7.5. Серии последовательных испытаний	Содержание учебного материала	2	
	Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли		
Тема 7.6.	Содержание учебного материала	6	

Случайные величины и распределения. Математическое ожидание случайной величины	Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное. Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение. Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни. Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений		
Тема 7.7. Закон больших чисел. Непрерывные случайные величины (распределения) Нормальное распределение	Содержание учебного материала	4	
	Закон больших чисел и его роль в науке, природе и обществе. Выборочный метод исследований. Примеры непрерывных случайных величин. Понятие о плотности распределения. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Понятие о нормальном распределении		
	Контрольная работа по темам раздела 7		
Промежуточная аттестация (Экзамен)		12	
Всего:		232	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математика».

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Александров, А.Д. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 классы : учебник / А.Д. Александров, Л.А. Вернер, В.И. Рыжик. – М. : Издательство «Просвещение», 2020. – 257 с. – ISBN: 978-5-09-062551-7 / - Текст : непосредственный

2. Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс: В 2 ч. Ч. 1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, П.В. Семенов. - М. : Мнемозина, 2020. - 457 с. – ISBN: 978-5-346-01200-9 / - Текст : непосредственный

3. Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс: В 2 ч. Ч. 1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, П.В. Семенов. - М. : Мнемозина, 2020. - 351 с. – ISBN 978-5-346-03199-4/ - Текст : непосредственный

4. Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс: В 2 ч. Ч. 2. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, Л.О. Денищева, Л.И. Звавич [и др.] - М. : Мнемозина, 2020. - 336 с. – ISBN: 978-5-346-01202-3/ - Текст : непосредственный

5. Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс: В 2 ч. Ч. 2. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, Л.О. Денищева, Л.И. Звавич [и др.], - М. : Мнемозина, 2020. - 137 с. – ISBN: 978-5-346-02411-8/ - Текст : непосредственный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: <https://online-olympiad.ru> / (дата обращения: 12.07.2021). - Текст: электронный.

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru> / (дата обращения: 08.07.2021). - Текст: электронный.

2. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 12.07.2021). - Текст: электронный.

3. Повторим математику. - URL: <http://www.mathteachers.narod.ru> / (дата обращения: 12.07.2021). - Текст: электронный.

4. Справочник по математике для школьников. - URL: <https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm> / (дата обращения: 12.07.2021). - Текст: электронный.
5. Средняя математическая интернет школа. - URL: <http://www.bymath.net> / (дата обращения: 12.07.2021). - Текст: электронный.
6. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru> / (дата обращения: 02.07.2021). - Текст: электронный.
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru> / (дата обращения: 01.07.2021). - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1, 1.2 П-о/с, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5 П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6 П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5 П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6 П-о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3 П-о/с, 7.4 - 7.7.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1, 1.2 П-о/с, 1.3, 1.4 П-о/с, 1.5 П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6 П-о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5 П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6 П-	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации

	о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П- о/с, 7.4 - 7.7	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П- о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П- о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П- о/с, 4.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П- о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П- о/с, 7.4 - 7.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий и промежуточной аттестации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П- о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П- о/с, 5.4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П- о/с, 6.7-6.9. Темы 7.1, 7.2, 7.3П- о/с, 7.4 - 7.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий и промежуточной аттестации
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П- о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П- о/с, 3.7. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П- о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П- о/с, 5.4, 5.5П-о/с, 5.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий и промежуточной аттестации

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 4.1 - 4.4, 4.5П-о/с, 4.6. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 7.1, 7.2, 7.3П-о/с, 7.4 - 7.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий и промежуточной аттестации
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 1.1, 1.2П-о/с, 1.3, 1.4П-о/с, 1.5П-о/с, 1.6. Темы 2.1- 2.7, 2.8 П-о/с, 2.9. Темы 3.1 - 3.5, 3.6П-о/с, 3.7. Темы 5.1, 5.2, 5.3П-о/с, 5,4, 5.5П-о/с, 5.6. Темы 6.1 - 6.5, 6.6П-о/с, 6.7-6.9	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий и промежуточной аттестации
ПК-1.1,1.3 ПК-1.4	П-о/с	

Приложение 6.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление- «Услуги питания»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.05 Информатика

2026 год

Рабочая программа учебной дисциплины **Информатика** разработана на основе примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО, Протокол № 13 от 29 сентября 2022г. и утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г. рекомендовано для всех УГПС, предназначенной для реализации в группах программ подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «ИНФОРМАТИКА» является обязательно частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

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

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие (личностные и метапредметные результаты в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 12.08.2022)	Дисциплинарные (предметные результаты в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО от 12.08.2022)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения зад ач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по инансовой	Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися отражающие готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентации, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: гражданского воспитания: – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; – осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; – готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; – готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; – патриотического воспитания:	включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать: 1) умение классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; 2) наличие представлений о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей; 3) умение определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; 4) умение строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных; 5) умение использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; умение выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной

грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	– сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; – ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; – идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; – духовно-нравственного воспитания: – осознание духовных ценностей российского народа; – сформированность нравственного сознания, этического поведения; – способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; – осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; – ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; – эстетического воспитания: – эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; – способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; – убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических	нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; умение решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); умение использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; умение строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры; 6) понимание базовых алгоритмов обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; 7) владение универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; умение осуществлять анализ предложенной программы: определять

антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	культурных традиций и народного творчества;	результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных
принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; – физического воспитания: – сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; – потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; – активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; – трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; – готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; – экологического воспитания:	результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода; 8) умение разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; умение использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы; 9) умение создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владение основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними;

	– сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; – расширение опыта деятельности экологической направленности;	умение использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы.
--	--	--

	– ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы отражающие: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; – развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	
--	--	--

	– овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; – ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; – разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; – ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; в) работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	
--	---	--

	– создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: – осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; – распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; – владеть различными способами общения и взаимодействия; – аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; – развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению;	
--	---	--

	составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; – оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; – предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; – осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: – самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; – самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; – давать оценку новым ситуациям; – расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; – делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; – оценивать приобретенный опыт; – способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: – давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;	
--	---	--

	– владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; – использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; – уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: – самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; – саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; – эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; – социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; г) принятие себя и других людей: – принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
--	--	--

Код ПК	Умения	Знания
ПК 1.1. Осуществлять при ём передачи управленческой информации с помощью средств информационных и коммуникационных технологий	– использовать средства информационных и коммуникационных технологий для получения и передачи информации; – вести и использовать в работе базу контактов организации; – устанавливать и поддерживать коммуникации в процессе делового общения с помощью средств информационных и коммуникационных технологий; – обеспечивать информационную безопасность деятельности организации.	– нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационных и коммуникационных технологий; – требования охраны труда.
ПК 1.3. Принимать участие в планировании рабочего времени руководителя и планировать рабочий день секретаря	– выбирать формы планирования и оформлять планировщик – (органайзер) руководителя и секретаря; – обеспечивать информационную безопасность деятельности организации; – применять в работе средства информационных и коммуникационных технологий.	– нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере информационной безопасности; – требования охраны труда.
ПК 1.4. Осуществлять подготовку деловых поездок руководителя и других сотрудник ов организации	– осуществлять тревел-поддержку деловых поездок; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий для обеспечения взаимодействия с руководителем во время его деловой поездки.	– интернет-ресурсы для осуществления тревел-поддержки деловых поездок; – требования охраны труда.

ПК 1.6. Осуществлять работу по подготовке и проведению конференционных мероприятий, обеспечивать информационное взаимодействие руководителя	– осуществлять сбор, обработку информации, систематизацию получаемых и передаваемых данных; – применять информационно-коммуникационные технологии.	– методы обработки и защиты информации применением средств информационных и коммуникационных технологий; – требования охраны труда.
с подразделениями и должностными лицами организации		
ПК 1.7. Оформлять организационно-распорядительные документы и организовывать работу с ними, в том числе с использованием автоматизированных систем	– применять информационно-коммуникационные технологии; – сканировать, копировать и конвертировать документы различные форматы.	– современные информационные и коммуникационные технологии, применяемые в работе с документами; – требования охраны труда.

Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	144
Основное содержание	70
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	48
Профессионально ориентированное содержание	74
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	62
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	1

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Вводное занятие	Содержание учебного материала	1	ОК 01 ОК 02 ПК...
	Цель и задачи изучения информатики для выполнения задач профессиональной деятельности. Принципы работы компьютера. Персональный компьютер. Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемых задач. Входной контроль		
Раздел 1 Теоретические основы информатики. Цифровая грамотность		32	
Тема 1.1 Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Содержание учебного материала	1	ОК 02
	Требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения. Основные тенденции развития компьютерных технологий. Параллельные вычисления. Многопроцессорные системы. Суперкомпьютеры. Распределенные вычислительные системы и обработка больших данных. Микроконтроллеры. Роботизированные производства. Сферы применения и перспективы развития искусственного интеллекта. Файловая система. Поиск в файловой системе. Организация хранения и обработки данных с использованием интернет-сервисов, облачных технологий и мобильных устройств		
	Практические занятия	4	
	Практические занятия. Поиск в файловой системе. Организация хранения и обработки данных с использованием интернет-сервисов, облачных технологий и мобильных устройств		
Тема 1.2 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	1	ОК 02
	Информация, данные и знания. Универсальность дискретного представления информации. Двоичное кодирование. Равномерные и неравномерные коды. Условие Фано. Информационные процессы.		

	Передача информации. Источник, приемник, канал связи, сигнал, кодирование. Искажение информации при передаче. Скорость передачи данных по каналу связи. Хранение информации, объем памяти		
Тема 1.3 Подходы к измерению информации	Содержание учебного материала	1	ОК 02
	Подходы к измерению информации. Сущность объемного (алфавитного) подхода к измерению информации, определение бита с точки зрения алфавитного подхода, связь между размером алфавита и информационным весом символа (в предположении о равновероятности появления символов), связь между единицами измерения информации: бит, байт, Кбайт, Мбайт, Гбайт. Сущность содержательного (вероятностного) подхода к измерению информации, определение бита с позиции содержания сообщения. Системы. Компоненты системы и их взаимодействие. Системы управления. Управление как информационный процесс. Обратная связь		
	Практические занятия	4	
	Практические занятия. Измерение информации, определение бита с позиции содержания сообщения.		
Тема 1.4 Системы счисления. Кодирование информации	Содержание	2	ОК 02
	Системы счисления. Развернутая запись целых и дробных чисел в позиционных системах счисления. Свойства позиционной записи числа: количество цифр в записи, признак делимости числа на основание системы счисления. Алгоритм перевода целого числа из Р-ичной системы счисления в десятичную. Алгоритм перевода конечной Р-ичной дроби в десятичную. Алгоритм перевода целого числа из десятичной системы счисления в Р-ичную. Перевод конечной десятичной дроби в Р-ичную. Двоичная, восьмеричная и шестнадцатеричная системы счисления, перевод чисел между этими системами. Арифметические операции в позиционных системах счисления Представление целых и вещественных чисел в памяти компьютера. Кодирование текстов. Кодировка ASCII. Однобайтные кодировки. Стандарт UNICODE. Кодировка UTF-8. Определение информационного объема текстовых сообщений. Кодирование изображений. Оценка информационного объема		

	растрового графического изображения при заданном разрешении и глубине кодирования цвета. Кодирование звука. Оценка информационного объема звуковых данных при заданных частоте дискретизации и разрядности кодирования		
	Практические занятия	4	
	Практические занятия. Системы счисления. Кодирование информации		
Тема 1.5 Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Содержание	2	ОК 02 ПК...
	Алгебра логики. Высказывания. Логические операции. Таблицы истинности логических операций «дизъюнкция», «конъюнкция», «инверсия», «импликация», «эквиваленция». Логические выражения. Вычисление логического значения составного высказывания при известных значениях входящих в него элементарных высказываний. Таблицы истинности логических выражений. Логические операции и операции над множествами. Примеры законов алгебры логики. Эквивалентные преобразования логических выражений. Решение простейших логических уравнений. Логические функции. Построение логического выражения с данной таблицей истинности. Нормальные формы: дизъюнктивная и конъюнктивная нормальные формы. Логические элементы компьютера. Триггер. Сумматор. Построение схемы на логических элементах по логическому выражению. Запись логического выражения по логической схеме		
	Профессионально ориентированное содержание. Практические занятия	1	
Тема 1.6 Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Профессионально ориентированное содержание. Практические занятия Решение задач из профессиональной области на элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики		ОК 01 ОК 02
	Содержание учебного материала	1	
	Принципы построения и аппаратные компоненты компьютерных сетей. Сетевые протоколы. Сеть Интернет. Адресация в сети Интернет. Система доменных имен		
	Практические занятия	2	
	Практические занятия. Адресация в сети Интернет. Система доменных имен		

Тема 1.7 Службы Интернета	Профессионально ориентированное содержание	1	ОК 02 ПК ...
	Виды деятельности в сети Интернет. Сервисы Интернета. Поисковые системы. Сетевой этикет: правила поведения в киберпространстве. Проблема подлинности полученной информации. Поиск информации профессионального содержания		
	Практические занятия	1	
	Практические занятия Поиск информации профессионального содержания		
Тема 1.8 Основы социальной информатики	Содержание	1	ОК 01 ОК 02
	Техногенные и экономические угрозы, связанные с использованием информационно-коммуникационных технологий. Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности. Средства защиты информации в компьютерах, компьютерных сетях и автоматизированных информационных системах. Правовое обеспечение информационной безопасности. Предотвращение несанкционированного доступа к личной конфиденциальной информации, хранящейся на персональном компьютере, мобильных устройствах. Вредоносное программное обеспечение и способы борьбы с ним. Антивирусные программы. Организация личного архива информации. Резервное копирование. Парольная защита архива. Информационные технологии и профессиональная деятельность. Информационные ресурсы. Цифровая экономика. Информационная культура		
	Практические занятия	2	
	Практические занятия Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы. Цифровые сервисы государственных услуг. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных		
Тема 1.9 Информационная безопасность	Профессионально ориентированное содержание	1	ОК 01 ОК 02 ПК ...
	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Цифровая грамотность в профессиональной деятельности		
	Практические занятия		

	Практические занятия Практические занятия (в соответствии со спецификой профессии/специальности)	1	
Раздел 2 Информационные технологии		25	
Тема 2.1 Обработка информации в текстовых процессорах	Содержание учебного материала	1	ОК 02
	Текстовый процессор. Редактирование и форматирование. Проверка орфографии и грамматики. Средства поиска и автозамены в текстовом процессоре. Использование стилей		
	Практические занятия	6	
	Практические занятия. Обработка информации в текстовых процессорах		
Тема 2.2 Технологии создания структурированных текстовых документов	Профессионально ориентированное содержание	1	ОК 02 ПК ...
	Структурированные текстовые документы. Сноски, оглавление. Облачные сервисы. Коллективная работа с документом. Инструменты рецензирования в текстовых процессорах. Деловая переписка. Реферат. Правила цитирования источников и оформления библиографических ссылок. Оформление списка литературы		
	Практические занятия	1	
	Практические занятия Работа с текстовыми документами профессиональной специфики. Структурирование профессиональной информации с помощью текстового процессора. Реферирование информации по заданной теме профессиональной специфики		
Тема 2.3 Компьютерная графика и мультимедиа	Содержание учебного материала	1	ОК 02
	Графический редактор. Обработка графических объектов. Растровая и векторная графика. Форматы графических файлов. Мультимедиа		
	Практические занятия	4	
	Практические занятия. Компьютерная графика и мультимедиа		
Тема 2.4 Технологии обработки графических объектов	Содержание учебного материала	1	ОК 02
	Ввод изображений с использованием различных цифровых устройств (цифровых фотоаппаратов и микроскопов, видеокамер, сканеров и других устройств). Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)		
	Практические занятия	6	
	Практические занятия. Технологии обработки графических объектов		

Тема 2.5 Представление профессиональной информации в виде презентаций	Профессионально ориентированное содержание.	1	ОК 02 ПК ...
	Компьютерные презентации. Основные понятия: слайд, макет слайда; этапы подготовки презентации; способы создания переходов и анимаций. Технология работы с мультимедийной презентацией. Правила создания презентаций		
	Практические занятия	1	
Тема 2.6 Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Разработка презентаций проектных работ с профессиональной тематикой		ОК 02 ПК ...
	Профессионально ориентированное содержание.	1	
	Использование мультимедийных онлайн-сервисов для разработки презентаций проектных работ профессиональной тематики. Обработка изображения и звука с использованием интернет-приложений		
	Практические занятия	1	
	Практические занятия Разработка слайдов, содержащих интерактивные и мультимедийные объекты с профессиональной спецификой		
Раздел 3 Информационное моделирование. Алгоритмы и программирование		29	
Тема 3.1 Модели и моделирование. Этапы моделирования	Содержание учебного материала	1	ОК 02
	Модели и моделирование. Цели моделирования. Соответствие модели моделируемому объекту или процессу. Формализация прикладных задач.		
	Представление результатов моделирования в виде, удобном для восприятия человеком. Графическое представление данных (схемы, таблицы, графики)		
Тема 3.2 Списки, графы, деревья	Содержание учебного материала	1	ОК 02
	Графы. Основные понятия. Виды графов. Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов (построение оптимального пути между вершинами графа, определение количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа).		
	Деревья. Бинарное дерево. Дискретные игры двух игроков с полной информацией. Построение дерева перебора вариантов, описание стратегии игры в табличной форме. Выигрышные стратегии		
Тема 3.3 Математические модели в профессиональной области	Профессионально ориентированное содержание		ОК 02 ПК ...
	Практические занятия	1	

	Профессионально ориентированное содержание. Практические занятия. Использование графов и деревьев при описании объектов и процессов в профессиональной деятельности. Построение модели поведения для достижения лучших результатов в решении профессиональных задач (в переговорах, логистике, бюджетировании и т.д.). Решение задач математического моделирования в профессиональной сфере Моделирование процессов (производственных, экономических и т.д.)/систем (обслуживания, транспортных и т.д.)		
Тема 3.4 Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Определение возможных результатов работы простейших алгоритмов управления исполнителями и вычислительных алгоритмов. Определение исходных данных, при которых алгоритм может дать требуемый результат. Этапы решения задач на компьютере. Язык программирования (Паскаль, Python, Java, C++, C#, 1C). Основные конструкции языка программирования. Типы данных: целочисленные, вещественные, символьные, логические. Ветвления. Составные условия. Циклы с условием. Циклы по переменной. Использование таблиц трассировки. Разработка и программная реализация алгоритмов решения типовых задач базового уровня. Примеры задач: алгоритмы обработки конечной числовой последовательности (вычисление сумм, произведений, количества элементов с заданными свойствами), алгоритмы анализа записи чисел в позиционной системе счисления, алгоритмы решения задач методом перебора (поиск наибольшего общего делителя двух натуральных чисел, проверка числа на простоту). Обработка символьных данных. Встроенные функции языка программирования для обработки символьных строк. Табличные величины (массивы). Алгоритмы работы с элементами массива с однократным просмотром массива: суммирование элементов массива, подсчет количества (суммы) элементов массива, удовлетворяющих заданному условию, нахождение наибольшего (наименьшего) значения элементов массива, нахождение второго по величине наибольшего (наименьшего) значения, линейный поиск		

	элемента, перестановка элементов массива в обратном порядке. Сортировка одномерного массива. Простые методы сортировки (например, метод пузырька, метод выбора, сортировка вставками). Подпрограммы		
	Практические занятия	6	
	Практические занятия. Решение задач на компьютере		
Тема 3.5 Анализ алгоритмов в профессиональной области	Профессионально ориентированное содержание		ОК 02 ПК ...
	Практические занятия	1	
	Профессионально ориентированное содержание. Практические занятия. Разработка и программная реализация алгоритмов решения типовых задач профессиональной деятельности «Определение перечня профессиональных функций, требующих алгоритмического мышления»		
Тема 3.6 Базы данных	Содержание учебного материала	1	ОК 02
	Табличные (реляционные) базы данных. Таблица - представление сведений об однотипных объектах. Поле, запись. Ключ таблицы. Работа с готовой базой данных. Заполнение базы данных. Поиск, сортировка и фильтрация записей. Запросы на выборку данных. Запросы с параметрами. Вычисляемые поля в запросах. Многотабличные базы данных. Типы связей между таблицами. Запросы к многотабличным базам данных		
	Практические занятия	6	
	Практические занятия Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
Тема 3.7 Анализ данных	Содержание учебного материала	1	ОК 02
	Анализ данных. Основные задачи анализа данных: прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений. Последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов		
Тема 3.8 Анализ данных в профессиональной сфере с помощью электронных таблиц	Профессионально ориентированное содержание	1	ОК 02 ПК ...
	Профессионально ориентированное содержание Анализ данных с помощью электронных таблиц. Формулы и функции в электронных таблицах. Вычисление суммы, среднего арифметического,		

	наибольшего и наименьшего значений диапазона. Сортировка, фильтрация, условное форматирование профессиональной информации, представленной в табличной форме		
	Практические занятия	1	
	Профессионально ориентированное содержание Практические занятия Решение задач анализа данных в профессиональной сфере с помощью электронных таблиц		
Тема 3.9 Компьютерно-математическое моделирование	Содержание учебного материала	1	ОК 02
	Компьютерно-математические модели. Этапы компьютерно-математического моделирования: постановка задачи, разработка модели, тестирование модели, компьютерный эксперимент, анализ результатов моделирования. Численное решение уравнений с помощью подбора параметра		
	Практические занятия	4	
	Практические занятия. Компьютерно- математическое моделирование		
Тема 3.10 Моделирование в электронных таблицах	Профессионально ориентированное содержание	1	ОК 02 ПК ...
	Моделирование в электронных таблицах		
	Практические занятия	1	
	Практические занятия Практическое моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		
Раздел 4 Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		59	
Прикладной модуль № 1 «Аналитика и визуализация данных на Python»		12	
Тема 4.1.1 Введение в язык программирования Python	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Интерактивная среда программирование на Python. Ввод и вывод данных. Функции print(), input(). Типы данных. Математические операции с целыми и вещественными числами		
	Практические занятия	1	
	Практические занятия Работа в интерактивной среде программирования на Python		
Тема 4.1.2 Основные алгоритмические конструкции на Python	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Понятие логических выражений и операций. Дизъюнкция, конъюнкция, отрицание. Таблица истинности. Проверка условия в Python. Синтаксис инструкций if, if-else, if-elif-else. Реализация циклических алгоритмов в Python. Функция range(). Синтаксис цикла		

	for, цикла while		1	
	Практические занятия			
	Практические занятия Работа с алгоритмическими конструкциями на Python			
Тема 4.1.3 Работа со списками и словарями	Содержание	1	1	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Понятие списка в Python. Создание и считывание списков. Функции и методы списков. Понятие словаря. Отличия словарей от списков. Создание словаря. Методы словарей. Применение списков и словарей в реальных задачах.			
	Практические занятия	1		
	Практические занятия Работа со списками и словарями в реальных задачах			
Тема 4.1.4 Аналитика данных на Python	Содержание	1	1	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Понятие данных, больших данных. Наборы данных. Платформа Kaggle. Библиотека Pandas. Объекты Series и DataFrame. Получение общей информации о данных. Индексация по условиям и изменение данных в таблицах			
	Практические занятия	1		
	Практические занятия Работа с современными библиотеками анализа данных			
Тема 4.1.5 Анализ данных на практических примерах	Содержание		1	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия			
	Практические занятия Понятие статистики, описательной статистики. Описательный анализ данных. Основные описательные статистические величины (частота, среднее арифметическое, медиана, мода, размах, стандартное отклонение). Функции описательной статистики в Python Pandas. Практика вычисления описательных статистических величин			
	в Python PandasИнтерактивная аналитика			
Тема 4.1.6 Основы визуализации данных	Содержание		2	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия			
	Практические занятия Необходимость визуализации данных для анализа. Понятие научной графики. Библиотека Matplotlib. Понятие рисунка в Matplotlib. Основные виды графиков (гистограммы, диаграммы рассеяния, диаграмма размаха, линейный график,			

	круговая диаграмма, тепловые карты). Основные графические команды в MatplotlibРабота в Matplotlib		
Тема 4.1.7 Проектная работа «Анализ данных в профессиональной сфере»	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия	1	
	Практические занятия Выполнение проектной работы «Анализ данных в профессиональной области». Решение кейса по изучению и предобработке данных с использованием библиотек, построению базовых типов графиков для анализа данных и их интерпретации (на примере набора данных из профессиональной сферы), разработка презентации; выступление		
Прикладной модуль № 2 «Машинное обучение»		9	
Тема 4.2.1 Машинное обучение: понятие, виды	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия	1	
	Практические занятия Понятие и виды машинного обучения; обучение с учителем, обучение без учителя, задача регрессии, задача классификации, задача кластеризации, отбор данных для модели машинного обучения Знакомство с моделью машинного обучения		
Тема 4.2.2 Этапы разработки модели машинного обучения. Библиотеки машинного обучения	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия	1	
	Практические занятия Этапы разработки модели машинного обучения: определение цели и задач (цель как модель результата, отличия цели от задач, метрики для оценки результата), сбор и подготовка данных, разработка модели, тестирование модели (валидация модели). Проблемы переобучения. Библиотеки машинного обучения. Разработка модели машинного обучения		
Тема 4.2.3 Линейная регрессия	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Понятие линейной регрессии, целевая функция, линейное уравнение, гомоскедастичность данных; подбор коэффициентов линейного уравнения. Создание, обучение и оценка модели линейной регрессии; нелинейные функции	1	
	Практические занятия	1	
	Практические занятия Создание, обучение и оценка модели линейной регрессии		
Тема 4.2.4 Классификация.	Содержание		ОК 01,

Логистическая регрессия	Практические занятия	1	ОК 02, ПК...
	Практические занятия Цели и задачи классификации. Примеры решения задач классификации с помощью искусственного интеллекта. Линейный классификатор, гиперплоскость, бинарная классификация, мультиклассовая классификация; создание, обучение и оценка модели логистической регрессии. Матрица ошибок, метрики качества логистической регрессии. Создание, обучение и оценка модели логистической регрессии		
Тема 4.2.5 Деревья решений. Случайный лес	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия Практические занятия. Дерево решений, атрибуты, эффективность разбиения, глубина дерева, идея алгоритма случайного леса, принцип мудрости толпы, случайный лес для решения задачи классификации и регрессии. Решение задачи регрессии		
Тема 4.2.6 Кластеризация	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия Практические занятия. Кластеризация, алгоритм k-средних, центроид, расстояние между точками, решение задачи кластеризации. Решение задач классификации		
Тема 4.2.7 Обзор и систематизация методов машинного обучения для профессиональной задачи	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия Практические занятия. Обобщение и систематизация основных понятий по машинному обучению для профессиональных задач. Изучение, анализ и преобразование данных; выбор модели, ее обучение; оценка качества работы модели		
Тема 4.2.8 Проектная работа «Разработка модели машинного обучения для решения задачи классификации»	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия Практические занятия. Выполнение проектной работы «Разработка модели машинного обучения для решения задачи классификации». Выбор модели, ее обучение; оценка качества работы модели; разработка презентации; выступление		
Прикладной модуль № 3 «Основы 3D моделирования»		7	
Тема 4.3.1 Система трехмерного моделирования. Окно Документа	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия Практические занятия. Системы автоматизированного		

	проектирования: история, назначение, примеры. Общий обзор. Актуальное отечественное ПО: КОМПАС – КОМПлекс Автоматизированных Систем. Запуск системы. Интерфейс системы Знакомство с системой трехмерного моделирования (на примере ПО КОМПАС-3D LT)		
Тема 4.3.2 Основные приемы создания геометрических тел (многогранники, тела вращения, эскизы, группы геометрических тел)	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия	2	
	Практические занятия. Построение геометрических примитивов (отрезков, прямоугольников, окружности). Многогранники и тела вращения: виды многогранников, элементы многогранника, примеры геометрических тел, ограниченных плоскими поверхностями, элементы тел вращения (очерковая образующая, ось вращения, поверхность вращения, основание). Основные приемы построения многогранников и тел вращения. Построение эскизов. Создание группы геометрических телПостроения в системе КОМПАС-3D		
Тема 4.3.3 Редактирование 3 D моделей. Создание 3 D моделей. Отсечение части детали	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия	2	
	Практические занятия. Сущность понятия «редактирование», задачи редактирования эскизов, 3D моделей, основные способы редактирования 3D моделей. Создание 3D моделей с элементами закругления (скругления) и фасками. Создание 3D моделей по плоскому чертежу посредством операции «вращения». Рассечение детали плоскостью. Редактирование в системе КОМПАС-3D		
Тема 4.3.4 Создание 3D моделей простейших объектов	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Выполнение проектной работы «Создание авторских 3D моделей»		
	Практические занятия	1	
Практические занятия. Выбор простейших объектов профессиональной деятельности (бытовых, технических или строительных) для создания модели (самостоятельно или с помощью преподавателя); обоснование выбора, создание модели объекта, подготовка презентации и представление выполненной модели			
Прикладной модуль № 4 «Технологии продвижения веб-сайта в Интернете»		6	
Тема 4.4.1 Интернет-маркетинг	Содержание		ОК 01, ОК 02,
	Практические занятия	1	

	Практические занятия. Интернет-маркетинг: понятие, инструменты. Интернет-маркетинга, исследование как элемент интернет-маркетинга Знакомство с инструментами Интернет-маркетинга		ПК...
Тема 4.4.2 Методы продвижения в Интернете	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия	1	
	Практические занятия. Знакомство с различными методами продвижения в Интернете. Аналитика поведения пользователей, А/В-тестирование, роль социальных платформ как экосистем; вирусный маркетинг		
Тема 4.4.3 Различные способы работы с количеством посетителей	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия	1	
	Практические занятия. Способы получения трафика: определение трафика, основные способы получения трафика, особенности контекстной рекламы, SEO и SMO продвижения. Знакомство с различными способами работы с количеством посетителей		
Тема 4.4.4 Поисковая оптимизация контента	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия	1	
	Практические занятия. Оптимизация контента для поисковых систем, индексирование сайта поисковыми системами. Работа с поисковыми системами по оптимизации контента		
Тема 4.4.5 Рекламная кампании в сети Интернет	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия	1	
	Практические занятия. Планирование и проведение рекламной кампании - постановка целей, выбор и/или разработка инструментов, месседж, выбор площадок, бюджет, оценка эффективности. Разработка рекламной кампании		
Тема 4.4.6 Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете»	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия	1	
	Практические занятия. Выполнение проектной работы «Проектирование рекламной кампании в Интернете». Выбор объекта профессиональной деятельности для рекламной кампании, проектирование рекламной кампании в Интернете, подготовка презентации и выступление		
Прикладной модуль № 5 «Введение в веб-разработку на языке JavaScript»		11	

Тема 4.5.1 Синтаксис и основные понятия JavaScript	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия	1	
	Практические занятия. Выражения, операторы, побочные эффекты, инструкции, ввод-вывод. Понятие объекта и литерала. Эволюция стандарта ECMAScript. Управление пакетами и зависимостями Система пакетов npm. Инициализация проекта. Создание файла package.json. Девелоперские зависимости		
Тема 4.5.2 Переменные и области видимости. Прimitives и объектные типы данных	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия	1	
	Практические занятия. Объявление переменных. Этап компиляции и этап исполнения. Ошибка ReferenceError и возбуждение исключения. Глобальные переменные. Видимость на уровне блока. Прimitives и объектные типы данных. Сравнение примитивных значенийРабота с переменными, областями видимости и типами данных		
Тема 4.5.3 TypeScript и статическая типизация	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия	1	
	Практические занятия. Типы данных. Объявление с аннотацией типа. Транспиляция и запуск проекта. Объявление (в том числе с аннотацией) и вызов функций. Функции как структурный элемент сценария и как тип данных Работа с функциями		
Тема 4.5.4 Управляющие конструкции	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия	1	
	Практические занятия. Императивный подход к созданию кода программы. Инструкции как противоположность выражений. Тернарный оператор и инструкция If..else. Циклы со счетчиком, предусловием/постусловием, итерационные Работа с управляющими конструкциями		
Тема 4.5.5 Строки и бинарные данные. Регулярные выражения	Содержание		ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия	1	
	Практические занятия. Строка как примитивный тип данных. Перебор строки с помощью итераций for..of, использование Юникода в JavaScript. Отличие бинарных данных от строк. Поиск совпадений с регулярным выражением Работа со строками и бинарными данными		
Тема 4.5.6 Массивы и множества	Содержание		ОК 01,

	Практические занятия	1	ОК 02, ПК...
	Практические занятия. Массивы как наборы значений разных типов, допускающих итерацию. Задание массива литералом. Методы массивов, в том числе forEach и reduce. Взаимные преобразования массивов и строк. Множества как наборы не повторяющихся значений. Получение множества из массиваРабота с массивами и множествами		
Тема 4.5.7 Литеральные объекты. Прототипы и конструкторы. Свойства и методы	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия Практические занятия. Литеральные объекты как коллекции свойств и методов. Отличия литеральных объектов от блоков и массивов. Доступ к свойствам и методам. Использование ссылки this. Вызов методов одного объекта относительно другого. Доступ к прототипу объекта. Создание объекта с помощью конструктораСоздание объектов		
Тема 4.5.8 Модули и транспиляция. DOM	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия Практические занятия. Модули как единицы независимого изолированного кода. Импорт и экспорт из модулей в стиле ES2015. Использование возможностей планируемых следующих версий стандарта – преобразование кода с помощью Babel. Введение в Document Object Model (DOM)–объектную модель документа веб-страницыРабота с модулями и DOM		
Тема 4.5.9 Проектная работа «Создание серверного веб-приложения»	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия Практические занятия. Выполнение проектной работы «Создание простейшего серверного веб-приложения»Решение кейса (на выбор): Проектирование Web-страницы. Разработка Web-страницы. Наполнение Web-страницы информацией. Подготовка презентации и выступление		
Прикладной модуль № 6 «Создание графических изображений»		14	
Тема 4.6.1 Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия. Отличия растровой и векторной графики. Использование растровой графики для хранения фотографий.		

	Форматы PNG и JPEG. Конвертация с целью снижения объема изображения		
Тема 4.6.2 Растровые графические редакторы	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия. Растровые графические редакторы для различных операционных систем. Особенности проекта в качестве представителя класса свободного программного обеспечения. Установка на различные платформы. Интерфейс и настройка его частей. Однооконный и многооконный режим. Управление диалогами. Окно слоев изображения		
	Практические занятия	1	
	Практические занятия Многооконный режим, стыкуемые диалоги, однооконный режим. Слои		
Тема 4.6.3 Разрешение изображения. Навигация, масштабирование, кадрирование, аффинные преобразования	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия		
	Практические занятия. Размеры изображения в пикселах и понятие разрешения изображения. Преобразования: выравнивание, перемещение, кадрирование, вращение, наклон, перспектива, 3D-преобразование, трансформация, преобразование по точкам, зеркало, преобразование по рамке, искажения. Работа с преобразованиями		
Тема 4.6.4 Заливка, фильтры и инструменты рисования	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия		
	Практические занятия. Использование заливки. Фильтры: размытие, улучшение, искажения, свет и тень, шум, выделение краев, декорация, проекция Работа с инструментами рисования		
Тема 4.6.5 Выделение. Контуры. Комбинирование изображений	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия		
	Практические занятия. Использование выделений для работы с отдельными объектами в составе изображения. Выделение контуров. Создание коллажей путем соединения нескольких изображений Работа над созданием коллажей		
Тема 4.6.6 Быстрая маска и преобразование цвета	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия		
	Практические занятия. Графические отображение области		

	выделения. Преобразование цвета в изображении с помощью применения маски Работа над преобразованием цвета		
Тема 4.6.7 Создание градиентов	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия		
	Практические занятия. Понятие градиента. Плавные переходы от одних цветов к другим Переходы от одних цветов к другим с помощью градиента		
Тема 4.6.8 Создание анимированного изображения в формате GIF	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия		
	Практические занятия. Использование анимации для наглядного представления процессов с несколькими этапами. Формат GIF. Ограничения GIF. Создание изображения в формате GIF с помощью GIMP Работа с веб- графикой		
Тема 4.6.9 Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ПК...
	Практические занятия		
	Практические занятия. Выполнение проектной работы «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»Подбор баннеров для создания, подготовка презентации и выступление		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		1	
Всего		144	

3 Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия кабинета информатики.

Специализированная мебель и системы хранения:

- доска 3-х элементная, комбинированная для письма мелом/маркером,
- стол с ящиками для хранения/тумбой,
- кресло офисное,
- шкаф для хранения учебных пособий,
- доска пробковая/доска магнитно-маркерная,
- стол ученический,
- стул ученический,
- тумба для таблиц под доску/шкаф для хранения таблиц и плакатов/система хранения таблиц и плакатов,
- кресло компьютерное,
- стол компьютерный.

Технические средства:

- интерактивная доска (с потолочным проектором с ультракоротким фокусом с креплением в комплекте, программное обеспечение)/интерактивная панель (программное обеспечение в комплекте),
- сетевой фильтр,
- многофункциональное устройство/принтер,
- персональный компьютер с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации),
- источник бесперебойного питания,
- персональный компьютер с периферией для обучающихся (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации),
- пакет программного обеспечения для обучения языкам программирования и основ алгоритмизации,
- точка беспроводного доступа,
- обжимной инструмент,
- коммутатор,
- комплект кабелей и переходников,
- коннекторы,
- кабель связи витая пара.

Электронные средства обучения:

- электронные образовательные ресурсы/интерактивные средства обучения.

Демонстрационные учебно-наглядные пособия;

- словари, справочники, энциклопедии,
- комплект демонстрационных учебных таблиц.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 383 с.
2. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 126 с

Электронные издания

1. Информатика - 10 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
2. Информатика - 11 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
3. 3D моделирование для каждого - Российская электронная школа (resh.edu.ru)
4. Я класс
5. Урок цифры
6. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2020 - Яндекс Репетитор
7. Информатика 10 класс. Видеоуроки - Яндекс Репетитор
8. Информатика 11 класс. Видеоуроки - Яндекс Репетитор
9. Анализ данных - Яндекс Практикум
10. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса
11. Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов
12. Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов
13. Академия искусственного интеллекта для школьников
14. Введение в программирование на языке Python. V1.7 - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус
15. Введение в программирование на языке Python. V1.7 - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус
16. Введение в машинное обучение - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус
17. Знакомство с искусственным интеллектом - Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус

Дополнительные источники

1. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.
2. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 133 с.

Прикладной модуль 1 «Основы аналитики и визуализации данных»

1. Арьков В.Ю. Анализ и визуализация данных в электронных таблицах. Учебное пособие. - Издательские решения, 2020. - 174 с.
2. Арьков В.Ю. Бизнес-аналитика. Сводные таблицы. Часть 1. Учебное пособие. - Издательские решения, 2020. - 180 с.
3. Гинько А.Ю. Анализ и визуализация данных в Yandex DataLens. Подробное руководство: от новичка до эксперта. – М.: ДМК Пресс, 2023. – 356 с.

Прикладной модуль 2 «Аналитика и визуализация данных на Python»

Чернышев, С. А. Основы программирования на Python: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Чернышев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 286 с. — (Профессиональное образование)

Прикладной модуль 3 «Основы искусственного интеллекта»

1. Боровская, Е. В. Основы искусственного интеллекта: учебное пособие / Е. В. Боровская, Н. А. Давыдова. — 4-е изд. — Москва: Лаборатория знаний, 2020. — 130 с. —

ISBN 978-5-00101-908-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151502> (дата обращения: 10.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Основы искусственного интеллекта : учебное пособие / Ю. А. Антохина, А. А. Оводенко, М. Л. Кричевский, Ю. А. Мартынова. — Санкт-Петербург : ГУАП, 2022. — 169 с. — ISBN 978-5-8088-1720-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/263933> (дата обращения: 10.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Бельчусов, А.А. Цифровизация внеурочной деятельности школьников по информатике / А.А. Бельчусов, Н.В. Софронова. — Чебоксары: Чуваш. гос. пед. ун-т, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-88297-526-4.

Прикладной модуль 4 «Основы 3D моделирования»

Бучельникова, Т. А. Основы 3D моделирования в программе Компас: учебно-методическое пособие / Т. А. Бучельникова. — Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2021. — 60 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179203> (дата обращения: 10.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Прикладной модуль 5 «Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда»
Молочков В. Создание сайтов на на Tilda. Самоучитель. — СПб.: БХВ, 2022. — 347 с.

Прикладной модуль 6 «Технологии продвижения веб-сайта в Интернете»

Акулич, М. В. Интернет-маркетинг: учебник / М. В. Акулич. — Москва: Дашков и К, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-394-04250-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/229319> (дата обращения: 10.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Вводное занятие, Р 1, Темы 1.6, 1.8, 1.9 ПОС, Р 3, Тема 3.4 Р 4	Тестирование Устный опрос Представление результатов практических работ Защита проектов Контрольная работа Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Вводное занятие, Р 1, Темы 1.1-1.4, 1.5 ПОС, 1.6-1.7 ПОС, 1.8, 1.9 ПОС, Р 2, Темы 2.1, 2.2 ПОС, 2.3, 2.4, 2.5-2.6 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, 3.6, 3.7, 3.8 ПОС, 3.9, 3.10 ПОС Р 4	

ПК...	Вводное занятие, Р 1, Темы 1.5 ПОС, 1.7 ПОС, 1.9 ПОС, Р 2, 2.2 ПОС, 2.5-2.6 ПОС, Р 3, 3.3 ПОС, 3.5 ПОС, 3.8 ПОС, 3.10 ПОС Р 4	
-------	--	--

Приложение 6.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление- «Услуги питания»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.06 Физика

2026 год

Рабочая программа учебной дисциплины **Физика** разработана на основе примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО, Протокол № 13 от 29 сентября 2022г. и утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г. с изменениями (Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 09.08.2024, регистрационный № 79088) рекомендовано для всех УГПС, предназначенной для реализации в группах программ подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

1. Характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по **43.02.16 Туризм и гостеприимство.**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

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

Особенность формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов, поэтому, практически, в каждом разделе примерной рабочей программы, в содержании учебного материала, приведены темы практических работ, способствующие более наглядному усвоению учебного материала. Преподаватель вправе самостоятельно выбирать форму изучения материала: лекция, демонстрация эксперимента, практическая работа, практикум по решению задач и пр., а также по своему усмотрению проводить демонстрационные и лабораторные работы с учётом имеющегося оборудования (определять продолжительность лабораторного или практического занятия, дополнять его другими видами работ: изучение теоретического материала, решение задач, работа с техническим текстом, тестирование и пр).

Преподаватель может самостоятельно определять последовательность изучения и объем часов, отводимый на изучение отдельных тем, выбирает тематику профессионально

ориентированного содержания дисциплины в зависимости от специфики будущей профессиональной деятельности обучающихся.

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

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения программы по дисциплине	
	Общие ⁴	Дисциплинарные ⁵
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать	ПРБ 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ПРБ 2. Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов, равномерное

проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях б) базовые исследовательские действия:	и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии
---	--

⁴ Общие результаты сформулированы в соответствии с личностными и метапредметными результатами ФГОС СОО, в формировании которых участвует общеобразовательная дисциплина.

⁵ Дисциплинарные результаты сформулированы и пронумерованы в соответствии с требованиями к предметным результатам базового уровня (ПРБ) ФГОС СОО (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (редакция от 27.12.2023 г.)).

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую части жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - проявлять способность их использования в познавательной и социальной практике	теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; ПРб 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; ПРб 4. Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической
--	---	---

		энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; ПРБ 6. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;
--	--	---

		ПРБ 7. Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении	ПРБ 5. Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПРБ 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

	когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; б) самоконтроль: - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; -оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	ПРб 10. Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы
---	---	---

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - в области патриотического воспитания проявлять: -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать:	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач
	Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Личностные результаты должны отражать в части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в	ПРб 8. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде;

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования
--	--	---

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	108
Основное содержание	96
в т.ч.	
теоретические занятия	73
лабораторные занятия	8
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
практические занятия	15
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.1. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Физика и методы научного познания		1	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	1	ОК 03 ОК 05
Введение	Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей	1	
Раздел 2. Механика		21	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК ⁶
Тема 2.1	Содержание учебного материала	7	
Кинематика	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота. Центростремительное ускорение	1 1 1 1	
	Практические занятия	3	

	Практические работы:		
	Измерение мгновенной скорости.	1	
	Исследование соотношения между путями, пройденными телом за последовательные равные промежутки времени при равноускоренном движении с начальной скоростью, равной нулю Изучение движения шарика в вязкой жидкости.	1	
	Изучение движения тела, брошенного горизонтально	1	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	6	
Динамика	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчета. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки в инерциальной системе отсчета (ИСО). Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Вес тела. Сила упругости. Закон Гука. Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твердого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твердого тела в ИСО	1 1 1 1	
	Практические занятия	2	
	Практические работы:		
	Изучение движения бруска по наклонной плоскости под действием нескольких сил.	1	
	Исследование зависимости сил упругости, возникающих в деформированной пружине и резиновом образце от величины их деформации.	1	
Тема 2.3	Содержание учебного материала:	8	
Законы сохранения в механике	Импульс материальной точки, системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса в ИСО. Реактивное движение. Работа силы.	1	
		1	

	Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения	1 1	
	Практические занятия	2	
	Практические работы: Изучение связи скоростей тел при неупругом ударе.	1	
	Исследование связи работы силы с изменением механической энергии тела	1	
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)⁷	2	
	Практические занятия	1	
	1.Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ременные передачи, подшипники, водомет, копер, пружинный пистолет, движение искусственных спутников и ракет.	1	
	2.Практическая работа: Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики. Имитация невесомости.	1	
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		20	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
Тема 3.1	Содержание учебного материала:	7	
Основы молекулярно-кинетической теории	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Броуновское движение. Диффузия.	1	
	Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твердых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул.	1	
	Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и ее измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина.	1	
	Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Газовые законы. Изопроцессы в	1	
	Практические занятия	2	
	Практические работы:		

	Измерение массы воздуха классной комнате.	1	
	Исследование зависимости между параметрами состояния разреженного газа	1	
	Лабораторные занятия	1	
	Лабораторная работа 1. Изучение одного из изопроцессов.	1	
Тема 3.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала:	5	
	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы ее изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Теплємкость тела. Удельная теплоємкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия (далее –	1	
	тепловой машины. Цикл Карно и его КПД. Второй закон термодинамики. процессов в природе. Экологические проблемы теплоэнергетики.	1	
	Практические занятия	1	
	Практическая работа: Измерение удельной теплоємкости	1	
Тема 3.3 Агрегатные состояния веществ и фазовые переходы	Содержание учебного материала:	8	
	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Твердое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Уравнение теплового баланса	1	
		1	
		1	
		1	
		1	
	Лабораторные занятия	1	
	Лабораторная работа 2. Определение влажности воздуха	1	
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр. Определение массы воздуха в комнате на основе измерений объема комнаты, давления и температуры воздуха в ней.	1	

	2.Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер, гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии.	1	
Раздел 4. Электродинамика		22	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
Тема 4.1 Электростатика	Содержание учебного материала:	6	
	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов.	1	
	Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. зарядов. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля.	1	
	суперпозиции электрических полей. Линии напряженности электрического поля. Работа электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики	1	
	электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Емкость. Конденсатор. Емкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора		
	Практические занятия	1	
	Практическая работа: Измерение емкости конденсатора.	1	
Тема 4.2 Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	Содержание учебного материала:	9	
	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока.	1	
	Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление.	1	
	Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание.	1	
	Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников.	1	

	Свойства р-п-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма	1	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 3. Изучение смешанного соединения резисторов.	1	
	Лабораторная работа 4. Измерение электродвижущей силы источника тока и его внутреннего сопротивления	1	
Тема 4.3	Содержание учебного материала	7	
Магнитное поле. Электромагнитная индукция	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, ее модуль и направление. Сила Лоренца, ее модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции.	1	
	Поток вектора магнитной индукции. ЭДС индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность.	1	
	Явление самоиндукции. ЭДС самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле	1	
	Практические занятия	1	
	Практические работы: Изучение магнитного поля катушки с током. Исследование действия постоянного магнита на рамку с током	1	

Лабораторные занятия		1	
Лабораторная работа 5. Изучение явления электромагнитной индукции.		1	
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		2	
Практические занятия		2	
	1.Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электрометр, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер, амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника, постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь.	1	
	2.Практическая работа: Меры электробезопасности, электростатическая защита, заземление электроприборов, короткое замыкание.	1	
Раздел 5. Колебания и волны		21	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
Тема 5.1 Механические и электромагнитные колебания	Содержание учебного материала	6	
	Колебательная система. Свободные колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Кинематическое и динамическое описание колебательного движения. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Связь амплитуды колебаний исходной величины с амплитудой колебаний ее скорости и ускорения. Колебательный контур. Свободные электромагнитные	1	
	колебания в идеальном колебательном контуре.	1	
	Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Резонансная кривая. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические	1	

	риски при производстве электрической энергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни		
	Практические занятия	2	
	Практические работы: 1. Исследование зависимости периода малых колебаний груза на нити от длины нити и массы груза.	1	
	2. Исследование переменного тока в цепи из последовательно соединенных конденсатора, катушки и резистора	1	
Тема 5.2 Механические и электромагнитные волны	Содержание учебного материала	5	
	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E , B и v в электромагнитной волне в вакууме. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды	1 1 1 1 1	
Тема 5.3 Оптика	Содержание учебного материала	10	

	Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решетка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решетку. Поляризация света.	1	
		1	
		1	
		1	
		1	
	Практические занятия	1	
	Практическая работа: Наблюдение дисперсии света.	1	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа 6. Измерение показателя преломления стекла.	1	
	Лабораторная работа 7. Исследование свойств изображений в линзах.	1	
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	
	Практические занятия	2	
	1.Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: сейсмограф электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач, музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприемник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь, очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решетка, поляриод, телескоп.	1	
	2.Практическая работа: Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений	1	

Раздел 6. Основы специальной теории относительности		2	ОК 01
Тема 6.1 Основы теории относительности	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс свободной частицы. Связь массы с энергией и импульсом свободной частицы. Энергия покоя свободной частицы	1	ОК 04
		1	ОК 05
Раздел 7. Квантовая физика		13	
Тема 7.1 Элементы квантовой оптики	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта. Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света.	1	ОК 02
		1	ОК 04 ОК 05 ОК 07
Тема 7.2 Строение атома	Содержание учебного материала	4	
	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по исследованию строения атома. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Дифракция электронов в кристаллах. Спонтанное и вынужденное излучение. Устройство и принцип работы лазера	1	
		1	
		1	
	Практические занятия	1	
	Практическая работа: Наблюдение линейчатого спектра	1	
Тема 7.3 Атомное ядро	Содержание учебного материала	7	
	Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Фундаментальные взаимодействия	1	
		1	
		1	
		1	
	Практические занятия	1	

	Практическая работа: Исследование треков частиц (по готовым фотографиям)	1	
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа: 1. Деловая игра: Понятия, связанные с изучением методов научного познания: явление, научный факт, гипотеза, физическая величина, закон, теория, наблюдение, эксперимент, моделирование, модель, измерение.	1	
	2. Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод, спектроскоп, лазер, квантовый компьютер, дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба	1	
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики		8	ОК 01
Тема 8.1 Элементы астрономии и астрофизики	Содержание учебного материала	6	ОК 02
	Вид звездного неба. Созвездия, яркие звезды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Планеты земной группы. Планеты-гиганты. Малые тела Солнечной системы. Солнце, фотосфера и атмосфера. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд.	1	ОК 03
	Звезды, их основные характеристики: масса, светимость, радиус, температура, их взаимосвязь. Звезды главной последовательности. Зависимость "масса - светимость" для звезд главной последовательности. Внутреннее строение звезд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звезд. Этапы жизни звезд. Млечный Путь - наша Галактика. Спиральная структура Галактики, распределение звезд, газа и пыли. Положение и движение Солнца в Галактике. Плоская и сферическая подсистемы Галактики. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Черные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Модель «горячей Вселенной». Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешенные проблемы астрономии.	1	ОК 05
		1	ОК 07
		1	
		1	
		1	
	Лабораторные занятия	1	
	Лабораторная работа 8. Наблюдения невооруженным глазом с использованием компьютерных приложений для определения положения небесных объектов на конкретную дату: основные созвездия Северного полушария и яркие звезды.	1	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2	
Всего:		108	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.

В кабинете физики должно быть необходимое лабораторное оборудование для выполнения указанных в программе по физике лабораторных и практических работ и демонстрационное оборудование. Демонстрационное оборудование формируется в соответствии с принципом минимальной достаточности и обеспечивает постановку перечисленных в программе по физике ключевых демонстраций для исследования изучаемых явлений и процессов, эмпирических и фундаментальных законов, их технических применений. Лабораторное оборудование для ученических практических работ формируется в виде тематических комплектов и обеспечивается в расчёте одного комплекта на двух обучающихся. Тематические комплекты лабораторного оборудования должны быть построены на комплексном использовании аналоговых и цифровых приборов, а также компьютерных измерительных систем в виде цифровых лабораторий.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для проверочных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы дифференцированного зачета.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в информационно-телекоммуникационную сеть Интернет).

Примерный перечень демонстрационного и лабораторного оборудования:

1. Цифровая лаборатория по физике для преподавателя;
2. Цифровая лаборатория по физике для обучающегося;
3. Весы технические с разновесами;
4. Комплект для лабораторного практикума по оптике;
5. Комплект для лабораторного практикума по механике;
6. Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамике;
7. Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);
8. Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергетики);
9. Амперметр лабораторный;
10. Вольтметр лабораторный;
11. Колориметр с набором калориметрических тел;
12. Термометр лабораторный;
13. Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;
14. Барометр-анероид;
15. Блок питания регулируемый;
16. Веб-камера на подвижном штативе;
17. Видеокамера для работы с оптическими приборами;
18. Генератор звуковой;
19. Гигрометр (психрометр);
20. Груз наборный;
21. Динамометр демонстрационный;
22. Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;
23. Манометр жидкостной демонстрационный;
24. Метр демонстрационный;

25. Микроскоп демонстрационный;
26. Насос вакуумный Комовского;
27. Столик подъемный;
28. Штатив демонстрационный физический;
29. Электроплитка;
30. Набор демонстрационный по механическим явлениям;
31. Набор демонстрационный по динамике вращательного движения;
32. Набор демонстрационный по механическим колебаниям;
33. Набор демонстрационный волновых явлений;
34. Ведерко Архимеда;
35. Маятник Максвелла;
36. Набор тел равного объема;
37. Набор тел равной массы;
38. Прибор для демонстрации атмосферного давления;
39. Призма, наклоняющаяся с отвесом;
40. Рычаг демонстрационный;
41. Сосуды сообщающиеся;
42. Стакан отливной демонстрационный;
43. Трубка Ньютона;
44. Шар Паскаля;
45. Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;
46. Набор демонстрационный по газовым законам;
47. Набор капилляров;
48. Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;
49. Цилиндры свинцовые со стругом;
50. Шар с кольцом;
51. Высоковольтный источник;
52. Генератор Ван-де-Граафа;
53. Дозиметр;
54. Камертоны на резонансных ящиках;
55. Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;
56. Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;
57. Комплект проводов;
58. Магнит дугообразный;
59. Магнит полосовой демонстрационный;
60. Машина электрофорная;
61. Маятник электростатический;
62. Набор по изучению магнитного поля Земли;
63. Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;
64. Набор демонстрационный по полупроводникам;
65. Набор демонстрационный по постоянному току;
66. Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме;
67. Набор демонстрационный по электродинамике;
68. Набор для демонстрации магнитных полей;
69. Набор для демонстрации электрических полей;
70. Трансформатор учебный;
71. Палочка стеклянная;
72. Палочка эбонитовая;
73. Прибор Ленца;
74. Стрелки магнитные на штативах;
75. Султан электростатический;
76. Штативы изолирующие;

77. Электромагнит разборный;
78. Набор демонстрационный по геометрической оптике;
79. Набор демонстрационный по волновой оптике;
80. Спектроскоп двухтрубный;
81. Набор спектральных трубок с источником питания;
82. Установка для изучения фотоэффекта;
83. Набор демонстрационный по постоянной Планка;
84. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
85. Комплект портретов для оформления кабинета;
86. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

Примерный перечень демонстрационного и лабораторного оборудования носит рекомендательный характер.

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

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Сотский, Н. Н. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 10 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2019. – 416 с.
2. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Чаругин, В.М. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 11 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2019. – 399 с.

Дополнительные источники:

3. Дмитриева, В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования / В. Ф. Дмитриева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 448 с.

Перечень Интернет-ресурсов:

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru/catalog/pupil/?subject=30> (дата обращения: 29.08.2022);
 2. КМ-школа. – Режим доступа: <http://www.km-school.ru/> (дата обращения: 29.08.2022);
 3. Открытая физика. – Режим доступа: <http://www.physics.ru/courses/op25part2/design/index.htm> (дата обращения: 29.08.2022);
 4. Платформа ЯКласс – Режим доступа: <http://www.yaklass.ru/> (дата обращения: 29.08.2022);
 5. Российская электронная школа – Режим доступа: <http://www.resh.edu.ru/> (дата обращения: 29.08.2022);
 6. Физика.ru. – Режим доступа: <http://www.fizika.ru> (дата обращения: 29.08.2022);
 7. ФИПИ (ВПР 11 класс) – Режим доступа: <http://www.fipi.ru/> (дата обращения: 29.08.2022);
- Электронный учебник – Режим доступа: <http://www.physbook.ru/> (дата обращения: 29.08.2022).

¹⁰ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 5 ноября 2024 г. N 769 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и установлении предельного срока использования исключенных учебников и разработанных в комплекте с ними учебных пособий» (в актуальной редакции). Ссылка на указанный приказ актуальна на 20.02.2025 г.

¹¹ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 июля 2024 г. N 499 "Об утверждении федерального перечня электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (в актуальной редакции). Ссылка на указанный приказ актуальна на 20.02.2025 г.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3. Раздел 8. Тема 8.1	устный опрос; фронтальный опрос; наблюдение за выполнением лабораторных работ; практические работы (решение качественных и расчетных задач); тестирование; решение кейс-задач; наблюдение и оценка подготовки дела вой игры; выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3. Раздел 8. Тема 8.1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1. Тема 1.1. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 8. Тема 8.1	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3 Раздел 8. Тема 8.1	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 Раздел 8. Тема 8.1	

Приложение 6.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление- «Услуги питания»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.07 Химия

Рабочая программа учебной дисциплины **Химия** разработана на основе примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия» (база) для профессиональных образовательных организаций рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО, Протокол № 13 от 29 сентября 2022г. и утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г. с изменениями (Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 09.08.2024, регистрационный № 79088) рекомендовано для всех УГПС, предназначенной для реализации в группах программ подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности

43.02.16 Туризм и гостеприимство

Прикладной модуль включает раздел 8 «Химия в быту и производственной деятельности человека», который реализуется для всех профессий/специальностей методом решения кейсов, связанных с экологической безопасностью и оценкой последствий бытовой и производственной деятельности, соответствующей отраслям будущей профессиональной деятельности обучающихся.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели и задачи дисциплины

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

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

Задачи дисциплины:

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

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

Особое значение общеобразовательная дисциплина «Химия» имеет при формировании и развитии ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07 и ПК, представленных в актуализированных ФГОС СПО по профессии/специальности/

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
В т.ч.	
Основное содержание	70
в т. ч.:	
теоретическое обучение	37
практические занятия	22
в т.ч. контрольные работы	5
лабораторные занятия	6
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Основы строения вещества		9	
Тема 1.1. Строение химических элементов и природа химической связи 5 часов	Основное содержание	5	ОК 01
	Теоретическое обучение	3	
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая Межмолекулярные взаимодействия.	3	
	Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.		
	Практические занятия	2	
	Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1-4 периодов. Решение заданий на использование химической символики и названий по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	2	

Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева 4 часа	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	2	
	Практические занятия	2	
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».		
Раздел 2. Химические реакции		11	
Тема 2.1. Типы химических реакций 6 часа	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплекс образования с участием неорганических веществ (на примере гидрокс комплексов цинка и алюминия).	2	
	Практические занятия	2	

	Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	2	
	Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.	1	
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен 5 часов	Основное содержание	5	OK 01
	Теоретическое обучение	3	
	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	3	
	Лабораторные занятия	1	
	Лабораторная работа «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.	1	
	Контрольная работа 1. Строение вещества и химические реакции.	1	
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ		14	
Тема 3.1.	Основное содержание	5	OK 01
	Теоретическое обучение	5	

Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ 5 часов	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ.	3	OK 02
	Практические занятия	2	
	Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу). Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.	2	
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ 6 часов	Основное содержание	6	OK 01 OK 02
	Теоретическое обучение	6	
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	1	
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV- VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	2	
	Практические занятия	3	

	Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	3	
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве 3 часа	Основное содержание	3	OK 01 OK 02
	Теоретическое обучение	2	
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты).	2	
	Контрольная работа 2. Свойства неорганических веществ.	1	
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ		20	
Тема 4.1. Классификация, строение и Номенклатура органических веществ 5 часов	Основное содержание	5	OK 01
	Теоретическое обучение	2	
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	2	
	Практические занятия	3	

	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	3	
Тема 4.2. Свойства органических соединений 10 часов	Основное содержание	10	OK 01 OK 02
	Теоретическое обучение	6	
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):	1	
	- предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	1	
	- непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетиленового пламени для сварки и резки металлов;	1	
	- кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;	1	
	- азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).	1	
	Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	1	
	Практические занятия	3	
	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	3	

	Лабораторные занятия	1	
	Лабораторная работа «Получение этилена, изучение его свойств». Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.	1	
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности и человека. Производство и применение органических веществ в промышленности 5 часов	Основное содержание	5	OK 01 OK 02
	Теоретическое обучение	5	
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов - источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	2	
	Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов.	2	
	Контрольная работа 3. Структура и свойства органических веществ.	1	
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		7	
Тема 5.1. Кинетические	Основное содержание	3	OK 01 OK 02
	Теоретическое обучение	2	

закономерности протекания химических реакций 3 часа	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.	2	
	Лабораторные занятия	1	
	Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. 2. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции. Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.	1	
Тема 5.2. Термодинамическое закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций 4 часа	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	1	
	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	1	

	Практические занятия	2	
	Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	2	
	Контрольная работа 4. Скорость химической реакции и химическое равновесие.	1	
Раздел 6. Дисперсные системы		8	
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости 5 часов	Основное содержание	5	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение	5	
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	3	
	Лабораторные занятия	1	
	Лабораторная работа «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов.	1	
	Контрольная работа 5. Дисперсные системы.	1	
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ		7	
Тема 7.1.	Основное содержание	1	ОК 01

Обнаружение неорганических катионов и анионов 1 час	Лабораторные занятия	1	OK 02
	Обнаружение неорганических веществ (катионов I—VI групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Аналитические реакции катионов I—VI групп». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы - свинца, IV группы - алюминия, V группы - железа (II и III), VI группы - никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций. 2. Лабораторная работа «Аналитические реакции анионов». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	1	
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций 5 часа	Основное содержание	5	OK 01 OK 02
	Практические занятия	2	
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.	2	
	Лабораторные занятия	1	

	Обнаружение органических соединений отдельных классов. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем. Лабораторная работа «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам». Проведение качественных реакций, используемых для распознавания органических веществ отдельных классов по функциональным группам: на примере аминокислот и карбоновых кислот, спиртов и фенолов, альдегидов и кетонов. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.	1	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет химии и/или учебной химической лаборатории.

Оборудование учебного кабинета (наглядные пособия): наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы.

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

1. Анфиногенова, И. В. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 291 с.
2. Щеголихина, Н. А. Общая химия: учебник для СПО / Н. А. Щеголихина, Л. В. Минаевская. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 164 с.
3. Никольский, А. Б. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 507 с.
4. Химия: учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 431 с.

Дополнительные источники

1. Химия. 10 класс. Углублённый уровень : учебник/ В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренин, А.А. Дроздов, В.В. Лунин; под ред. В.В. Лунина. — М.: Просвещение, 2022. — 446, [2] с.: ил.
2. Химия. 11 класс. Углублённый уровень : учебник/ В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, А.А. Дроздов, В.В. Лунин; под ред. В.В. Лунина. — М.: Просвещение, 2022. — 478, [2] с.: ил.
3. Химия. Углублённый уровень. 10—11 классы: рабочая программа к линии УМК В.В. Лунина: учебно-методическое пособие / В.В. Еремин, А.А. Дроздов, И.В. Еремина, Э.Ю. Керимов. — М.: Дрофа, 2017. — 324, [1] с.
4. Методическое пособие к учебнику В. В. Еремина, Н. Е. Кузьменко, В.И. Теренина, А. А. Дроздова и др. «Химия. Углублённый уровень». 10 класс / В. В. Еремин, А.А. Дроздов, И.В. Еремина, В. И. Махонина, О. Ю. Симонова, Э.Ю. Керимов. — М.: Дрофа, 2018. — 339 с. : ил.
5. Методическое пособие к учебнику В. В. Еремина, Н. Е. Кузьменко, А. А. Дроздова и др. «Химия. Углублённый уровень». 11 класс / В. В. Еремин, А.А. Дроздов, И.В. Еремина, Н.В. Волкова, Н.В. Фирстова, Э.Ю. Керимов. — М.: Дрофа, 2018. — 423 с. : ил.

6. Гусева, Е. В. Химия для СПО: учебно-методическое пособие / Е. В. Гусева, М. Р. Зиганшина, Д. И. Куликова. — Казань: КНИТУ, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-7882-2792-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/196096> (дата обращения: 14.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие для СПО / Н. Ю. Черникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-9500-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195532> (дата обращения: 14.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Шевницына, Л. В. Химия: учебное пособие / Л. В. Шевницына, А. И. Апарнев. — Новосибирск: НГТУ, 2017. — 92 с. — ISBN 978-5-7782-3345-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118505> (дата обращения: 14.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Блинов, Л. Н. Химия: учебник для СПО / Л. Н. Блинов, И. Л. Перфилова, Т. В. Соколова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-7904-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167183> (дата обращения: 14.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Габриелян, О. С., Лысова, Г. Г. Химия: книга для преподавателя: учеб.-метод. пособие. — М. Академия, 2012. — 332 с.
11. Черникова Н. Ю., Мещерякова Е. В. Решаем задачи по химии самостоятельно: учебное пособие / Н. Ю. Черникова, Е. В. Мещерякова — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 328 с.
12. Резников В. А. Сборник упражнений и задач по органической химии: учебное пособие / В.А. Резников — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 226 с.
13. Капустина А. А., Хальченко И. Г., Либанов В. В. Общая и неорганическая химия. Практикум / А. А. Капустина, И. Г. Хальченко, В.В. Либанов — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с.
14. Габриелян О.С. Химия: учеб. для студ. проф. учеб. заведений / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. — М., 2016. — 256 с.
15. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 272 с.

Интернет-ресурсы

1. hvsh.ru — Журнал «Химия в школе».
2. <https://postnauka.ru/themes/chemistry> — лекции по химии на сайте Постнаука. <http://gotourl.ru/4780> (<http://elementy.ru/>)
3. Научно-популярный проект «Элементы большой науки» (физика, химия, математика, астрономия, науки о жизни, науки о Земле). Новости науки, книги, научно-популярные статьи, лекции, энциклопедии.
4. <http://gotourl.ru/4783> (<http://potential.org.ru/>)
5. Сайт научно-популярного журнала «Потенциал». Журнал издаётся с 2005 г., с 2011 г. — раздел «Химия».
6. <http://gotourl.ru/4785> (<http://www.hij.ru/>)
7. Сайт научно-популярного журнала «Химия и жизнь». Журнал издаётся с 1965 г.
8. <http://gotourl.ru/4786> (<http://www.chemnet.ru/rus/elibrary/>)
9. Открытая электронная библиотека химического портала «Chemnet», содержит учебные и информационные материалы для школьников и учителей. В ней можно найти учебники по общей и неорганической химии, органической химии, мультимедиа материалы, а также задачи химических олимпиад с решениями, задачи вступительных экзаменов для абитуриентов.
10. <http://gotourl.ru/4787> (<http://www.chem.msu.ru/rus/olimp/>)
11. Информационные материалы об олимпиадах: Московской городской, Всероссийской, Менделеевской, Международной. Приведены задачи теоретических и экспериментальных туров, подробные решения, списки и фотографии победителей.

12. <http://gotourl.ru/7179> (<http://chem.dist.mosolymp.ru/>)
13. Система дистанционного обучения, направленная в первую очередь на подготовку к олимпиадам всех уровней — от школьных до Международной. Сайт содержит огромное количество задач, сгруппированных как по темам, так и по олимпиадам. По всем основным разделам химии приведён теоретический материал и разобраны решения типовых задач.
14. <http://gotourl.ru/4789> (<http://www.nanometer.ru/>)
15. Портал по нанотехнологиям. Основная цель — развитие образования в области нанотехнологий и подготовка к интернет-олимпиаде по нанотехнологиям.
16. <http://gotourl.ru/4790> (<http://webelements.com/>)
17. Надёжная справочная информация о химических элементах и их свойствах (на английском языке).
18. <http://gotourl.ru/4792> (<http://periodictable.ru/>)
19. Русскоязычный сайт о свойствах химических элементов.
20. <http://gotourl.ru/7180> (<https://www.lektorium.tv>)
21. Некоммерческий сайт онлайн-образования, содержит много интересных образовательных курсов и видеолекций для школьников, студентов и учителей. Есть несколько курсов по химии.
22. <http://gotourl.ru/4800> (<https://www.cas.org/>)
23. Сайт Chemical Abstract Service — самый авторитетный в мире химии информационный интернет-ресурс (сайт платный).
24. <http://www.organic-chemistry.org/>
25. Портал по органической химии на английском языке.
26. <http://www.xumuk.ru>
27. Сайт о химии: классические учебники, справочники, энциклопедии, поиск органических и неорганических реакций, составление уравнений реакций.
28. <http://orgchemlab.com/>
 1. Сайт, посвящённый практической работе в лаборатории

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Результаты обучения определяют, что обучающиеся должны знать, понимать и демонстрировать по завершении изучения дисциплины. Для формирования, контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины используется система оценочных мероприятий, представляющая собой комплекс учебных мероприятий, согласованных с результатами обучения и сформулированных с учетом ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОССПО.

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
I	Основной модуль			
1	Раздел 1. Основы строения вещества	Формулировать базовые понятия и законы химии		
1.1	Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).	ОК 01
1.2	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	Практико-ориентированные теоретические задания на характеристику химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».	ОК 01 ОК 02
№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
2	Раздел 2. Химические реакции	Составлять уравнения и схемы химических реакций	Контрольная работа «Строение вещества и химические реакции»	

2.1	Типы химических реакций	Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции и реакции комплексообразования (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка) с участием неорганических веществ	1. Задачи на составление уравнений реакций: - соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка); - окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса; - с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия). 2. Задачи на расчет количественных характеристик продукта реакции соединения; массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	ОК 01
2.2	Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ	1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды. 2. Лабораторная работа «Реакции гидролиза».	ОК 01
№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК

3	Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ	Исследовать строение и свойства неорганических веществ	Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»	
3 . 1	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением	1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре». 2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). 3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов. 4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки.	ОК 01
3 . 2	Физико-химические свойства неорганических веществ	Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей». 2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения. 3. Практико-ориентированные теоретические задания на	ОК 01 ОК 02

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
			свойства и получение неорганических веществ. 4. Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов».	
3.3	Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации и промышленных способов получения.	ОК 01 ОК 02
4	Раздел 4. Строение и свойства органических веществ	Исследовать строение и свойства органических веществ	Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»	
4.1	Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением	1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. 2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов. 3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	ОК 01

4.2	Свойства органических соединений	Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул	1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. 2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов. 3. Расчетные задачи по	ОК 01 ОК 02
№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	О К
			уравнениям реакций с участием органических веществ. 4. Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств».	
4.3	Органические вещества в жизнедеятельности и человека. Производство и применение органических веществ в промышленности и	Обосновывать значение и применение органических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, используемых для их идентификации в быту и промышленности.	ОК 01 ОК 02
5	Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	Исследовать равновесие и скорость химических реакций	Контрольная работа «Скорость химической реакции и химическое равновесие»	

5.1	Кинетические закономерности протекания химических реакций	Исследовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций	1. Лабораторная работа на выбор: - «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ»; - «Определение зависимости скорости реакции от температуры». 2. Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.	ОК 01 ОК 02
	Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Исследовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия	1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические). 2. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и	ОК 01 ОК 02

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
			анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия. 3. Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».	
6	Раздел 6. Дисперсные системы	Исследовать дисперсные системы	Контрольная работа по теме «Дисперсные системы»	
6.1	Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Различать истинные растворы, коллоидные растворы и грубодисперсные системы на основе химического эксперимента	1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека.	ОК 01 ОК 02

6 · 2	Исследование свойств дисперсных систем	Исследовать физико-химические свойства различных видов дисперсных систем	Лабораторная работа (на выбор): - Приготовление растворов; - Исследование дисперсных систем.	ОК 01
7	Раздел 7. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ	Исследовать свойства органических и неорганических веществ с использованием качественных реакций		
7 · 1	Обнаружение неорганических катионов и анионов	Исследовать качественные реакции неорганических веществ	1. Лабораторная работа (на выбор): - Аналитические реакции катионов I-VI групп; - Аналитические реакции анионов. 2. Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения катионов I-VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.	ОК 01
7 · 2	Обнаружение органических веществ отдельных классов	Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов	1. Лабораторная работа (на выбор): - Качественные реакции на отдельные классы органических	ОК 01

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
	классов с использованием качественных реакций		веществ; - Качественный анализ органических соединений по функциональным группам. 2. Практические задания на составление качественных реакций обнаружения органических соединений.	

Приложение 6.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление- «Услуги питания»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД. 08 Биология

2026 год

Рабочая программа учебной дисциплины **Биология** разработана на основе примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология» (база) для профессиональных образовательных организаций рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО, Протокол № 13 от 29 сентября 2022г. и утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г. с изменениями (Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 09.08.2024, регистрационный № 79088) рекомендовано для всех УГПС, предназначенной для реализации в группах программ подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология»	116
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины.....	124
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины.....	137
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	139

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология»

1.1.

есто дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

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

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

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

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

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования.
--	---	--

		ПРб 8. Сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети). ПРб 9. Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и формационные технологии для выполнения	0 Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать:	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости

профессиональной деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам	современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов

	по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применя ть знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества	ПРБ 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРБ 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРБ 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений,

	- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т.ч.	
теоретические занятия	46
практические занятия	18
лабораторные занятия	6
Основное содержание	60
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	12
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация		2	ОК-02
Тема 1.1. Биология в системе наук. Общая характеристика жизни	Содержание учебного материала Биология – наука о живой природе. Связи биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, религией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук. Методы познания живой природы (наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация, моделирование, статистическая обработка данных). Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Отличие живых систем от неорганической природы. Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (био - геоценотический), биосферный	2	
Раздел 2 Химический состав и строение клетки		9	ОК-01, ОК-02, ОК-
Тема 2.1. Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества	Содержание учебного материала	1	
	Химический состав клетки. Химические элементы: макроэлементы, микроэлементы. Вода и минеральные вещества. Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса	1	
	Практическое занятие № 1 «Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов»		
Тема 2.2. Биологически важные химические соединения	Содержание учебного материала Белки. Состав и строение белков. Аминокислоты – мономеры белков. Незаменимые и заменимые аминокислоты. Аминокислотный состав. Уровни структуры белковой молекулы (первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура). Химические свойства белков. Биологические функции белков. Ферменты – биологические	4	

			04
	катализаторы. Строение фермента: активный центр, субстратная специфичность. Коферменты. Витамины. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Углеводы: моносахариды (глюкоза, рибоза и дезоксирибоза), дисахариды (сахароза, лактоза) и полисахариды (крахмал, гликоген, целлюлоза). Биологические функции углеводов. Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии. Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК. Нуклеотиды – мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. АТФ: строение и функции		
	Лабораторные занятия (на выбор преподавателя)	2	
	№ 1 «Определение витамина С в продуктах питания» или «Определение наличия крахмала в продуктах питания» или «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов» или «Изучение каталитической активности ферментов (на примере амилазы или каталазы)»		
	Содержание учебного материала	4	

ма 2.3. Структурно- функциональная организация клеток	Цитология – наука о клетке. Клеточная теория – пример взаимодействия идей и фактов в научном познании. Методы изучения клетки. Клетка как целостная живая система. Общие признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и грибной клетки. Поверхностные структуры клеток– клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, ее свойства и функции. Цитоплазма и ее органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции органоидов клетки. Включения. Ядро – регуляторный центр клетки. Строение ядра: ядерная оболочка, кариоплазма, хроматин, ядрышко. Хромосомы. Транспорт веществ в клетке		
	Лабораторные занятия (на выбор преподавателя)	2	
	№ 2 «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» или «Изучение строения клеток растений, животных и бактерий под микроскопом на готовых микропрепаратах и их описание» или «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)»		
Раздел 3. Жизнедеятельность клетки		6	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	3	

Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) – две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения вещества и энергии в понимании метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке. Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений. Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле. Энергетический обмен в клетке. Расщепление веществ, выделение и аккумулялирование энергии в клетке. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Брожение и его виды. Кислородное окисление, или клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена		ОК-01, ОК-02, ОК-04
Тема 3.2. Биосинтез белка	Содержание учебного материала	2	
	Реакции матричного синтеза. Генетическая информация и ДНК. Реализация генетической информации в клетке. Генетический код и его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция – биосинтез белка. Этапы трансляции. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка		
	Практическое занятие № 2 «Решение задач на определение последовательности нуклеотидов»	1	
Тема 3.3. Вирусы	Содержание учебного материала	1	
	Неклеточные формы жизни – вирусы. История открытия вирусов (Д. И. Ивановский). Особенности строения и жизненного цикла вирусов. Бактериофаги. Болезни растений, животных и человека, вызываемые вирусами. Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) – возбудитель СПИДа. Профилактика распространения вирусных заболеваний		
Раздел 4. Размножение и индивидуальное развитие организмов		6	
Тема 4.1. Жизненный цикл клетки	Содержание учебного материала	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04
	Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз. Процессы, протекающие в интерфазе. Репликация – реакция матричного синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор – кариотип. Диплоидный и гаплоидный хромосомные наборы. Хроматиды. Цитологические основы размножения и индивидуального развития организмов. Деление клетки – митоз. Стадии митоза. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза. Программируемая гибель клетки - апоптоз		

Тема 4.2. Формы размножения организмов	Содержание учебного материала	2
	Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения: деление надвое и почкование одно и многоклеточных, спорообразование, вегетативное размножение. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции. Половое размножение, его отличия от бесполого. Мейоз. Стадии мейоза. Процессы, происходящие на стадиях мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл и значение мейоза. Гаметогенез – процесс образования половых клеток у животных. Половые железы: семенники и яичники. Образование и развитие половых клеток – гамет (сперматозоид, яйцеклетка) – сперматогенез и оогенез. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. Оплодотворение. Партеогенез	
Тема 4.3. Индивидуальное развитие организмов	Содержание учебного материала	2
	Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, непрямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врожденные уродства. Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: двойное оплодотворение, строение семени, стадии развития	
	Практические занятия	1
	№ 3 «Инфекционные заболевания и эпидемии в истории человечества». № 4 «Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний»	
Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов		9
Тема 5.1. Закономерности наследования	Содержание учебного материала	4
	Предмет и задачи генетики. Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Вклад российских и зарубежных ученых в развитие генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний.	

ОК-01, ОК-02, ОК-04

	Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем. Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Цитогенетические основы дигибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи		
	Практическое занятие	1	
	№ 5 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 5.2. Сцепленн е наследован ие признаков	Содержание учебного материала	2	
	Сцепленное наследование признаков. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов. Нарушение сцепления генов в результате кроссинговера. Хромосомная теория наследственности. Генетические карты. Генетика пола. Хромосомное определение пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметные и гетерогаметные организмы. Наследование признаков, сцепленных с полом		
	Практическое занятие	1	
Тема 5.3. Закономерности изменчивости	№ 6 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания		
	Содержание учебного материала	2	
	Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная. Роль среды в ненаследственной изменчивости. Характеристика модификационной изменчивости. Вариационный ряд и вариационная кривая. Норма реакции признака. Количественные и качественные признаки и их норма реакции. Свойства модификационной изменчивости. Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс – основа комбинативной изменчивости. Мутационная изменчивость. Классификация мутаций: генные, хромосомные, геномные. Частота и причины мутаций. Мутагенные факторы. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н. И. Вавилова		

	Практическое занятие	1	
	№ 7 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 5.4. Генетика человека	Содержание учебного материала	2	
	Генетика человека. Кариотип человека. Основные методы генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, молекулярно-генетический. Современное определение генотипа: полногеномное секвенирование, генотипирование, в том числе с помощью ПЦР-анализа. Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни. Соматические и генеративные мутации. Стволовые клетки. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. Медико-генетическое консультирование. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека		
	Практическое занятие	1	
	№ 8 «Составление и анализ родословных человека»		
Раздел 6. Эволюционная биология		6	ОК-01, ОК-02, ОК-04
Тема 6.1. Эволюционная теория и ее место в биологии и	Содержание учебного материала	2	
	Предпосылки возникновения эволюционной теории. Эволюционная теория и её место в биологии. Влияние эволюционной теории на развитие биологии и других наук. Свидетельства эволюции. Палеонтологические: последовательность появления видов в палеонтологической летописи, переходные формы. Биогеографические: сходство и различие фаун и флор материков и островов. Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Сравнительно-анатомические: гомологичные, аналогичные, рудиментарные органы, атавизмы. Молекулярно-биохимические: сходство механизмов наследственности и основных метаболических путей у всех живых организмов. Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма. Движущие силы эволюции видов по Дарвину (избыточное размножение при ограниченности ресурсов, неопределённая изменчивость, борьба за существование, естественный отбор)		
	Содержание учебного материала	2	

Тема 6.2. Микроэволюция	Синтетическая теория эволюции (СТЭ) и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как единица вида и эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции видов в природе. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Популяционные волны и дрейф генов. Изоляция и миграция. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора. Приспособленность организмов как результат эволюции. Примеры приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации. Вид и видообразование. Критерии вида. Основные формы видообразования: географическое, экологическое		
Тема 6.3. Макроэволюция	Содержание учебного материала	2	
	Макроэволюция. Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. Необратимость эволюции		
	Практическое занятие (на выбор преподавателя) № 9 «Сравнение видов по морфологическому критерию» или «Описание приспособленности организма и ее относительного характера»	1	
Раздел 7. Возникновение и развитие жизни на Земле		6	
Тема 7.1. Зарождение и развитие жизни	Содержание учебного материала	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04
	Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы возникновения жизни на Земле: абиогенез и панспермия. Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических. Экспериментальное подтверждение химической эволюции. Начальные этапы биологической эволюции. Гипотеза РНК-мира. Формирование мембранных структур и возникновение протоклетки. Первые клетки и их эволюция. Формирование основных групп живых организмов. Развитие жизни на Земле по эрам и периодам. Катархей. Архейская и протерозойская эры. Палеозойская эра и её периоды: кембрийский, ордовикский, силурийский, девонский, каменноугольный, пермский. Мезозойская эра и её периоды: триасовый, юрский, меловой. Кайнозойская эра и её периоды: палеогеновый, неогеновый, антропогеновый.		
Тема 7.2.	Содержание учебного материала	2	

Система органического мира. Происхождение человека – антропогенез	Система органического мира как отражение эволюции. Основные систематические группы организмов. Характеристика климата и геологических процессов. Основные этапы эволюции растительного и животного мира. Ароморфозы у растений и животных. Появление, расцвет и вымирание групп живых организмов.		
	Эволюция человека. Антропология как наука. Развитие представлений о происхождении человека. Методы изучения антропогенеза. Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека. Движущие силы (факторы) антропогенеза. Наследственная изменчивость и естественный отбор. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь		
Тема 7.3. Основные стадии эволюции человека	Содержание учебного материала	2	
	Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный современного типа. Находки ископаемых останков, время существования, область распространения, объём головного мозга, образ жизни, орудия. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика расизма		
	Практическое занятие (на выбор преподавателя) № 10 «Время и пути расселения человека по планете» или «Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека»	1	
Раздел 8. Организмы и окружающая среда		4	
Тема 8.1.	Содержание учебного материала	2	

Экология как наука. Среды жизни. Экологические факторы	Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований. Экологическое мировоззрение современного человека. Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Экологические факторы. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие экологических факторов на организмы. Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов. Биологические ритмы. Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество. Паразитизм, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество), аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах		ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
Тема 8.2.	Содержание учебного материала	2	
Экологические характеристики популяции	Экологические характеристики популяции. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. Динамика численности популяции и её регуляция		
	Практическое занятие	1	
	№ 11 «Подсчёт плотности популяций разных видов растений»		
Раздел 9. Сообщества и экологические системы		10	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ПК 1.1
Тема 9.1. Сообщества организмов, экосистемы	Содержание учебного материала	2	
	Сообщество организмов – биоценоз. Структуры биоценоза: видовая, пространственная, трофическая (пищевая). Виды-доминанты. Связи в биоценозе. Экологические системы (экосистемы). Понятие об экосистеме и биогеоценозе. Функциональные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические (пищевые) уровни экосистемы. Пищевые цепи и сети. Основные показатели экосистемы: биомасса, продукция. Экологические пирамиды: продукции, численности, биомассы. Свойства экосистем: устойчивость, саморегуляция, развитие. Сукцессия		
Тема 9.2. Природные экосистемы	Содержание учебного материала	2	
	Природные экосистемы. Экосистемы рек и озёр. Экосистема хвойного или широколиственного леса. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Урбоэкосистемы. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем. Биоразнообразие как фактор устойчивости экосистем. Сохранение биологического разнообразия на Земле		
	Содержание учебного материала	2	

Тема 9.3. Биосфера – глобальная экосистема Земли	Учение В. И. Вернадского о биосфере. Границы, состав и структура биосферы. Живое вещество и его функции. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота). Зональность биосферы. Основные биомы суши		
Тема 9.4. Влияние антропогенн ых факторов на биосферу	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы	2	
	Практическое занятие (на выбор преподавателя) № 12 «Отходы производства» или «Экологические аспекты профессиональной деятельности» или «Профилактика профессиональных заболеваний» или «Влияние производственных факторов на организм человека»	2	
Тема 9.5. Влияние социально- экологических факторов на здоровье человека	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания	2	
	Лабораторные занятия № 3 «Умственная работоспособность» или «Влияние абиотических факторов на человека» (в качестве триггеров, снижающих работоспособность, использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.)	2	
Раздел 10. Селекция организмов, основы биотехнологии		6	
Тема 10.1.	Содержание учебного материала	2	

Селекция как наука и процесс	Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и domestикация. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отборы в селекции растений и животных. Оценка экстерьера. Близкородственное скрещивание – инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий. Гетерозис, или гибридная сила. Неродственное скрещивание – аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Искусственный мутагенез и получение полиплоидов. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов		ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ПК 1.1
Тема 10.2. Основы биотехнологии	Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Этапы создания рекомбинантной ДНК и трансгенных организмов. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Микроклональное размножение растений. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы	2	
Тема 10.3.	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	
Биотехнологии в жизни и профессии	Основные направления современной биотехнологии в профессиональной деятельности человека. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)		
	Практическое занятие	2	
	№ 13 Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. № 14 Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
Раздел 11. Решение кейсов в области биотехнологий		6	
Тема 11.1.1.	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6	

Биотехнологии в промышленности	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)		ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ПК 1.1	
	Практические занятия	4		
	№ 15 Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по мини-группам). № 16 Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)			
Тема 11.1.2. Социально-этические аспекты биотехнологий	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6		
	Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	4		
	Практические занятия			
	№ 15 Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по мини-группам). № 16 Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)			
Тема 11.1.3. Биотехнологии	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6		
	Развитие биотехнологий с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека, поиск и анализ			
и технические системы	информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)			
	Практические занятия	4		
	№ 15 Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с применением технических систем (по мини-группам). № 16 Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)			
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		1		
Всего:		72		

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

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

Кабинет «Биологии», оснащенный оборудованием: стол демонстрационный (с раковиной, подводкой и отведением воды, сантехникой, электрическими розетками, автоматами аварийного отключения тока), лабораторный островной стол (двухсторонний, с защитным, химостойким и термостойким покрытием, надстольем, с подсветкой и электрическими розетками, подводкой и отведением воды и сантехникой), стул лабораторный поворотный, регулируемый по высоте.

Примерный перечень демонстрационного и лабораторного оборудования. Демонстрационное оборудование и приборы:

- комплект влажных препаратов демонстрационный
- комплект гербариев по систематике растений с определительными карточками
- комплект коллекций демонстрационный
- цифровой микроскоп бинокулярный (с камерой)

Лабораторно-технологическое оборудование (лабораторное оборудование, приборы, наборы для

эксперимента, инструменты):

- модели, муляжи, аппликации
- комплект моделей-аппликаций демонстрационный
- комплект анатомических моделей демонстрационный
- набор палеонтологических муляжей
- комплект ботанических моделей демонстрационный
- комплект зоологических моделей демонстрационный
- комплект муляжей демонстрационный
- скелет человека
- торс человека разборный
- комплект моделей
- комплект скелетов различных классов животных
- таблицы рельефные
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- комплект портретов для оформления кабинета
- лаборантская для кабинета биологии и экологии
- стол с ящиками для хранения/тумбой
- кресло офисное
- стол лабораторный моечный
- сушильная панель для посуды
- шкаф для хранения учебных пособий
- шкаф для хранения влажных препаратов, запирающийся на ключ
- шкаф для хранения лабораторной посуды/приборов
- лаборантский стол
- стул лабораторный
- комплект ершей для мытья лабораторной посуды.

Примерный перечень демонстрационного и лабораторного оборудования носит рекомендательный характер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы **Основные печатные издания**

1. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022.
2. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 358 с.
3. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 378 с.

Электронные издания

1. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 357 с. — (Народное просвещение). — ISBN 978-5-534-15630-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509241>
2. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494034>
3. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489661>

Дополнительные источники

1. Тейлор Д. Биология: в 3 т. Т. 1 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут; под ред. Р. Сопера; пер. 3-го англ. изд. — 14-е изд. — М.: Лаборатория знаний, 2022 — 454 с.
2. Павлова, Е. И. Экология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. И. Павлова, В. К. Новиков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 190 с.
3. Еремченко, О. З. Биология: учение о биосфере: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. З. Еремченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 236 с.
4. Блинов, Л. Н. Экология: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Блинов, В. В. Полякова, А. В. Семенча; под общей редакцией Л. Н. Блинова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с.
5. Брюхань, Ф. Ф. Промышленная экология: учебник / Ф. Ф. Брюхань, М. В. Графкина, Е. Е. Сдобнякова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 208 с.
6. Несмелова, Н. Н. Экология человека: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Несмелова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 157 с.
7. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Константинов, А. Г. Резанов, О. Е. Фадеева; под ред. В. М. Константинова. — М.: Издательский центр «Академия», 2016/ — 336 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Темы 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологический терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов в практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессионально	Темы 1.1, 2.1 -2.3, 3.1-3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ Представление результатов

й деятельности		в практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1- 4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1- 7.3, 8.1, 8.2, 9.1- 9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Представление результато в практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальны х проектов
ОК 07. Содействовать сохранению о окружающе й среды, ресурсосбережени ю, применять знани я	Темы 1.1, 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1- 7.3, 8.1, 8.2, 9.1- 9.3,	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария
об изменении климата, принципы бережливого о производства, эффективн о действовать в чрезвычайных ситуациях	9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Заполнение сравнительны х таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологическо й терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результато в практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита

		индивидуальны х проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 1.1	П-о/с	

Приложение 6.9
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление- «Услуги питания»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.09 История

2026 год

Рабочая программа учебной дисциплины **История** (базовый уровень) разработана на основе ФОП СОО утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. N 1014 и в соответствии с примерной рабочей программой общеобразовательной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО, Протокол № 13 от 29 сентября 2022г. и утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г. рекомендовано для всех УГПС, предназначенной для реализации в группах программ подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения заданных профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия:	- уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; - владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; - уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени - уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований
ОК 02. Использовать	В области ценности научного познания:	

современные средств а поиска, анализа и интерпретации информации, и информационны е технологии для выполнения задач профессионально й деятельности	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и	новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории - понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-
--	---	--

	исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.; - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX –
ОК 04. Эффектив но взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	

	Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры; - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени; -уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру; - иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников
--	--	---

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	Овладение универсальным и коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки	

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской	
---	---	--

	Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционно го мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину,	
--	---	--

	свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательн ые, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
--	--	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Базовый уровень
Объем образовательной программы дисциплины	136
в т. ч.:	
теоретическое обучение	90
практические занятия	30
контрольные работы	4
Профессионально-ориентированное содержание	10
в т. ч.:	
практические занятия	10
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)		25	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны 8 часов	Основное содержание	7	ОК 02
	Теоретическое обучение	6	ОК 05
	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в.¹⁰ Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в. Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика. Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза. Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.	1	ОК 06

	Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны	1	
	Практические занятия	2	
	Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	2	
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков 7 часов	Основное содержание	7	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	5	
	Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.	1	
	Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного	1	

	правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель. Первые революционные преобразования большевиков. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.	1	
	Практические занятия	2	
	Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	2	
Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны 10 часов	Основное содержание	01	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	6	
	Причины и этапы Гражданской войны в России. Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса. Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции. Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.	1	
	Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.	1	

	Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности		
	Практические занятия	1	
	Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	2	
	Контрольная работа №1	1	
Профессионально-ориентированное содержание			
Практические занятия. «Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1914-1922 гг.		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы		35	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическ ая политик 7 часов	Основное содержание	7	ОК 02
	Теоретическое обучение	5	ОК 04
	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного	4	ОК 05 ОК 06

	хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда). Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы		
	Практические занятия	2	
	Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	2	
Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг. 5 часов	Основное содержание	5	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	3	
	Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы. Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры.	3	

	Ужесточение		
	цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.		
	Практические занятия	2	
	Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	2	
Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг. 6 часов	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	4	
	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в	2	

	городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне		
	Практические занятия	2	
	Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»	2	
Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. 5 часов	Основное содержание	7	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	5	
	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика. Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция	4	

	1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. Международные отношения в 1920-1930-х гг. Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана- Келлога. "Эра пацифизма". Наращение агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия. Развитие культуры в 1914-1930-х гг. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. "Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение		
	Практические занятия	2	
	Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	2	
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой	Основное содержание	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	6	
	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций.	2	
		2	

Отечественной войны 10 часов	Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии		
	Практические занятия	1	
	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	2	
	Контрольная работа №2.	1	
Профессионально ориентированное содержание			
Практические занятия. «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1920-1930-е гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		25	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942) 8 часов	Основное содержание	8	ОК 02
	Теоретическое обучение	5	ОК 04
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.	1	ОК 05 ОК 06
	1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном	1	

	этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз	1	
	Практические занятия	3	
	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	1	
	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	
Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.) 5 часов	Основное содержание	5	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	4	
	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.	1	
		1	

	Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. СССР и союзники. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"	1	
	Практические занятия	1	
	Работа с исторической картой	1	
Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны 4 часа	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	3	
	Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и	1 1	

	Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне	1	
	Практические занятия	1	
	Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	1	
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны 8 часов	Основное содержание	9	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	4	
	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д"). Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.	1	
	Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира	1	
	Практические занятия	1	

	Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	2	
	Контрольная работа №3.	1	
Профессионально ориентированное содержание			
Практические занятия. Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1941-1945 гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир		28	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 4.1. Мир и международны е отношения в годы холодной войны (вторая половина половине XX века) 7 часов	Основное содержание	7	ОК 02
	Теоретическое обучение	5	ОК 04
	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД). Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока. Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения	1	ОК 05 ОК 06
		1	
		1	

	(борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией. Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве. Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации. Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки. Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства. Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил. Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития;	1	
--	--	---	--

	внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке. Страны Латинской Америки во второй половине XX в. Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Национал-реформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)	1	
	Практические занятия	2	
	Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой. Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	1 1	
Тема 4.2. СССР в 1945– 1953 гг. 3 часа	Основное содержание	3	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	3	
	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные работы, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей".	1	

	Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее	1	
Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг. 4 часа	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	3	
	Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярны формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат. Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.	1 1	

	XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева	1	
	Практические занятия	1	
	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	1	
Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг. 5 часов	Основное содержание	5	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	4	
	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.	1 1 1	

	Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.		
	Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене	1	
	Практические занятия	1	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2	
	Контрольная работа №4.	1	
Профессионально ориентированное содержание			
Практические занятия. Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине. (технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1945-1991 гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации		21	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 5.1.	Основное содержание	7	ОК 02

Становление новой России (1992–1999 гг.) 7 часов	Теоретическое обучение Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды.	5	ОК 04 ОК 05 ОК 06
		1	
		1	
		1	

	Дефолт 1998 г. и его последствия. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР. Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина	1	
	Практические занятия	2	
	Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий	2	
Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества 7 часов	Основное содержание	7	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение	5	
	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и национальных государств. Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Федерацией. Европейский союз. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах). «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.	1	
		1	

	Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в. Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в. Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. культура	1	
	Практические занятия	2	
	«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками.	1	
	Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс.	1	
Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы	Основное содержание	8	ОК 02
	Теоретическое обучение	4	ОК 04
	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации.	1	ОК 05

времени и задачи модернизации и 7 часов	Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020). Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру. Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).	1	ОК 06
---	---	----------	--------------

	Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире. Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕвразЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка. Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире. Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны.	1	
--	---	---	--

	Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура		
	Практические занятия	1	
	Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками	1 1	
Профессионально ориентированное содержание			
Практические занятия. Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов (технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1992-2022 гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Всего:		136	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов); информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)). Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

1. Мединский В.Р. История России. 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
2. Мединский В.Р. История России. 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
3. Торкунов А.В., История. История России. 1914-1945 гг. (в 2 частях) / Торкунов А.В., Горинов М.М. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
4. Торкунов А.В., История. История России. 1946 г. – начало XXI века (в 2 частях) / Торкунов А.В., Данилов А.А. и другие – М: АО «Просвещение», 2022
5. Сахаров А.Н., Загладин Н.В., Петров Ю.А. История (с 2 частях). – Издательство ООО «Русское слово».

2. Электронные издания

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/> (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
4. КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
5. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
7. Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: <https://fipi.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
11. Федеральный портал «История.РФ». - URL: <https://histrf.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
12. Российское историческое общество. - URL: <https://historyrussia.org> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

3. Дополнительные источники

5. Касьянов В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование).
6. Оришев А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).
7. Трифонова Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).
8. Тропов И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. — СПб.: Лань, 2022. — 472 с.
9. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91875>
10. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб. пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование).
11. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452675>
12. Крамаренко, Р. А. История России. Рабочая тетрадь: учебно-методическое пособие / Р. А. Крамаренко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 64 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/98675>
13. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование).
14. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. - 276 с. - (Среднее профессиональное образование).
15. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права: учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 429 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013945-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961439> – Режим доступа: по подписке.

1. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, П-о/с Р 2, П-о/с Р 3, П-о/с Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимеоценка Презентация
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	и-проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Практические работы Промежуточная аттестация (выполнение экзаменационных заданий)
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р1, Тема 1.1,1.2,1.3. П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
--	---	--

Приложение 6.10
к ОПОП-II по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление- «Услуги питания»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.10 Физическая культура

2026 год

Рабочая программа учебной дисциплины **Физическая культура** разработана на основе примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» (база) для профессиональных образовательных организаций рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО, Протокол № 13 от 29 сентября 2022г. и утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г. рекомендовано для всех УГПС, предназначенной для реализации в группах программ подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ
ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- развитие у обучающихся двигательных навыков;
- совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности;
- гармоничное физическое развитие;
- формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций;
- формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической

	- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой
--	--	--

	- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	работоспособности
ОК04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными	- уметь использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к

	в) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.
--	---	--

ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированное здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания
---	--	--

	- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно - сложных или	
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т. ч.	
Основное содержание	56
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	50
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	10
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека		6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта- 1 час	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Теоретическое обучение	1	
	1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации 2. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО.	1	
Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни- 1 час	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Теоретическое обучение	1	
	1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания. 2. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание 3. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека.	1	
Профессионально ориентированное содержание		2	
Тема 1.3	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Теоретическое обучение	1	

Физическая культура в режиме трудового дня- 1 час	1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.	1	188
	Содержание учебного материала	1	
Тема 1.4 Профессионально-прикладная физическая подготовка- 1 час	Теоретическое обучение	1	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1.Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки	1	
	2. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств.		
	Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Раздел № 2	Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности	64	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Методико-практические занятия		12	
Профессионально ориентированное содержание		12	
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой- 2 часа	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения	1	
	2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности	1	
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	1.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений	1	

к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»- 2 часа	2.Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	1	
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности 4 часа	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08 189
	Практические занятия	4	
	Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	4	
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач 4 часа	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	4	
	1.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	2	
	2.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	2	
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка 4 часа	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	4	
	1. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания.	2	
	2.Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)	2	
Основное содержание		50	
Учебно-тренировочные занятия		50	
	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08

Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой- 2 часа	Практические занятия	2		
	Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, развитие основных физических качеств.	2		
2.7. Гимнастика ¹⁴		14		
Тема 2.7 Основная гимнастика (обязательный вид)-6 часов	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	Практические занятия	4		
	1.Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте	2		
	2.Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах.	2		
	3.Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки.	2		
Тема 2.7 Акробатика- 6 часов	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08 190	
	Практические занятия	6		
	1.Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие ласточка».	2		
	2.Совершенствование акробатических элементов	2		
	3.Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):	1		
	Девушки	Юноши		1
	4. И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.	И.П. - О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (0) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)- Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую)полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.		

Тема 2.7 Аэробика-4 часа	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	1.Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.	1	
	2.Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).	1	
	Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, футбол-аэробика и т. п.).		
Тема 2.7 Атлетическая гимнастика – 4 часа	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	4	
	1.Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса.	1	
	2.Выполнение упражнений со свободными весами	1	
	3.Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования.	1	
	4.Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.	1	191
2.8 Спортивные игры		20	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.8 Баскетбол-4 часа	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия	4	
	1.Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры:перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; движении, от груди, от плеча;	1	
	2.Освоение и совершенствование техники броска одной рукой, на месте, вбросок после ловли и после ведения мяча бросок мяча.	1	
	3.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения.	1	
	4. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности.	1	
Тема 2.8 Волейбол 4 часа	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	4	
	1.Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача,	1	

	нападающий удар.	1	
	2.Освоение и совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении		
	3.Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	1	
	4.Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	1	
Тема 2.8 Бадминтон-4 часа	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия	4	
	Техника безопасности на занятиях бадминтоном. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: основные стойки, классическая универсальная хватка ракетки, техника ударов, перемещения игрока.		
	Освоение и совершенствование техники подачи, удары по волану техника передвижения игрока к сетке, в стороны, назад.		
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности.		
Тема 2.8 Теннис-4 часа	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	4	
	1.Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка); Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п.	1	
	2.Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный»бег; ускорения со сменой направления; «семенящий». Подача, приём подачи (свеча).	1	
		1	
		1	
	3.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	1	
	4.Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам	1	
Тема 2.8 Спортивные игры,	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	4	
	1.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры.	2	

отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности- 4 часа	2.Развитие физических способностей средствами игры	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.9 Лёгкая атлетика – 8 часов	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия	8	
	1.Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	1	
	2.Совершенствование техники спринтерского бега	1	
	3.Совершенствование техники (кроссового бега ⁹ , средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))	1	
	4.Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)	1	
	5.Совершенствование техники прыжка в длину с разбега	1	
	6.Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега	1	
	7.Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);	1	
	8.Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.	1	
	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		72	193

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

(универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания

Ядро для толкания

Общефизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая.

Лыжный спорт

Стеллаж для хранения лыж

Подвижные игры

Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

скамейка для степ-теста - пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная

Открытые спортивные площадки:

турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, нагрудные номера, рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

1. Физическая культура (базовый уровень)», Андрюхина Т.В., Третьякова Н.В. /Под ред. Виленского М.Я. – ООО «Русское слово», 2019 г.
2. Физическая культура. 10-11 классы: учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А.П. Матвеев. — М.: Просвещение, 2019. — 319 с.
3. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / Г.И. Погадаев. — М.: ДРОФА / Учебник, 2019. — 288 с.
4. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В. И. Лях. — 6-е изд. — М.: Просвещение, 2019. — 255 с.
<https://fk12.ru/books/fizicheskaya-kultura-10-11-klassy-lyah>
5. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / А.П. Матвеев, Е.С. Палехова. — М.: Вентана-Граф / Учебник, 2019. — 160 с.

Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 493 с.
2. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.
3. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.
4. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.
5. Глек И.В., Чернышев П. А., Викерчук М.И., Виноградов А.С.; под ред. Глека И. В. Шахматы. Стратегия Общества с ограниченной ответственностью «ДРОФА»
6. Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с.
7. Диц С.Г., Рихтер И.К., Бикмуллина А.Р. Содержание подготовки спортсменов в теннисе / С.Г. Диц, И.К. Рихтер, А.Р. Бикмуллина. — Казань: Казан. ун-т, 2020. — 70 с.
8. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.
9. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 424 с.
10. Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2019).
11. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 322 с.
12. Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-метод. документы, практ. опыт, рекомендации / авт.-сост. А. В. Царик. — Москва: Спорт, 2018.
13. Федонов Р.А. Физическая культура. Учебник для СПО / Р.А. Федонов Издательство: КноРус, 2022. - 258 с.
14. Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. — Москва: Русайнс, 2021. — 256 с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел /Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р1, Темы 1.1,1.2,1.3, 1.4,1.5 П-о/с,1.6 П- о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	- составление словаря терминов, либо кроссворда - защита презентации/доклада-презентации
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р1, Темы 1.1,1.2,1.3, 1.4,1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	- выполнение самостоятельной работы - составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, - составление профессиограммы -
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р1, Темы 1.1,1.2,1.3, 1.4,1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	- заполнение дневника самоконтроля - защита реферата - составление кроссворда - фронтальный опрос - контрольное тестирование - составление комплекса упражнений - оценивание практической работы - тестирование - тестирование (контрольная работа по теории) - демонстрация комплекса ОРУ, - сдача контрольных нормативов - сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) - сдача нормативов ГТО - выполнение упражнений на дифференцированном зачете

**Прило
жение 6.11 к ОПОП-
П по специальности
43.02.16 Туризм и
гостеприимство
(направление- «Услуги
питания»)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.11 Основы безопасности и защиты Родины

2026 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»	3
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины.....	12
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины.....	24
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	27

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 8 и ПК, представленных в актуализированных ФГОС СПО по профессии/специальности.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • базовыми логическими действиями: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем • базовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и	ПРб 02. Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. ПРб 08. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. В части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего	ПРб 06. Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.

	современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; • самоконтроля: - использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; • эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное	ПР6 01. Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. ПР6 07. Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.

	состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. В части духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: • совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: • принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе	ПРб 14. Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

	результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;	ПР6 03. Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. ПР6 15. Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; ПР6 16. Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в

	патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;	ПР6 05. Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. ПР6 09. Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение

	- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях. ПРб 10. Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. ПРб 11. Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. ПРб 12. Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями:	ПРб 13. Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об

процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	• самоорганизации: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.	инфекционных и неинфекционных заболеваний, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; ПРб 04. Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	68
в т.ч.	
Основное содержание	56
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	38
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
в т. ч.:	
практические занятия	10
Индивидуальный проект (да/нет)	нет
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		4	ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения	2	
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Практическое занятие. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны	2	
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие	2	
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск»		

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

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

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

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

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

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

	советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		6	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность	2	
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	Практическое занятие. Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции	2	
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
Раздел 11. Основы военной подготовки		8	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		

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

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

	воинских частей, участниками СВО)		
	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие		
	Практическое занятие. Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		68	

Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Основы безопасности и защиты Родины / Безопасность жизнедеятельности.

Материально-техническое обеспечение кабинета ОБЗР включает: нормативные документы (в актуальной редакции); плакаты/стенды; технические средства обучения; специальные технические средства (модели).

3.1. Нормативные документы в актуальной редакции:

- Конституция Российской Федерации
- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»
- Федеральный закон «О гражданской обороне»
- Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Федеральный закон «О пожарной безопасности»
- Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»
- Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»
- Федеральный закон «О противодействии терроризму»

3.2. Плакаты/стенды:

- Стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации;
- Комплект демонстрационных учебных таблиц по предметной области (например, действия населения при авариях и катастрофах; гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций; правила оказания первой помощи; правила поведения в ЧС природного и техногенного характера; противодействие терроризму и экстремизму; умей действовать при пожаре; действия населения при стихийных бедствиях; иные, связанные с различными тематиками дисциплин ОБЗР/БЖ)

3.3. Технические средства обучения:

- Персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории);
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);
- Выход в локальную сеть

3.4. Специальные технические средства. Модели

- Система хранения тренажеров;
- Сейф оружейный;
- Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности;
- Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки;
- Дозиметр;
- Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей;
- Защитный костюм;
- Измеритель электропроводности, кислотности и температуры;
- Компас-азимут;
- Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;
- Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ и т.д.)
- Респиратор;
- Макет гранат Ф-1 и РДГ-5;
- Комплект массо-габаритных моделей оружия;

- Магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;
- Стрелковый тренажер;
- Макет простейшего укрытия в разрезе;
- Макет БПЛА;
- Тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;
- Имитаторы ранений и поражений для тренажера-менекена;
- Тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребенка;
- Образцы первичных средств пожаротушения, огнетушителей;
- Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (дыхательная трубка (воздуховод), гипотермический пакет, индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шины проволочные (лестничные) для ног и рук, носилки санитарные, лямка медицинская носилочная, пипетка, термометр электронный для измерения температуры тела, иное);

3.5. Площадки для практических занятий:

- Военизированная полоса препятствий в соответствии с требованиями начальной военной подготовки или элементы полосы препятствий;
- Площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий;

3.6. Учебно-методическое обеспечение программы:

Основные печатные издания

1. Основы безопасности жизнедеятельности/Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. – М.: Издательский центр "Академия" 2010-272с.
2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования/Н.В.Косолапова, Н.А. Прокопенко, Побежимова Е.Л — М.: Издательский центр «Академия», 2017. -368 с.

Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Я. Д. Вишняков [и др.] ; под общей редакцией Я. Д. Вишнякова. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 249 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01577-5. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/43460>
2. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/45078>
3. Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454510>
4. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности : учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133903>

5. Пантелеева, Е. В. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Е. В. Пантелеева, Д. В. Альжев. – 2-е изд., стер. – Москва : ФЛИНТА, 2019. – 287 с. – ISBN 978-5-9765-1727-1. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/119416>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993)
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
3. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.
4. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.
5. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.
6. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.
7. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.
8. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
9. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.
10. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.
11. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.
12. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.
13. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.
14. Айзман Р.И., Омельченко И.В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. — М., 2013.
15. Кобяков Ю.П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2012.
16. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2013.
17. Микрюков В.Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., 2014
18. Назарова Е.Н., Жилов Ю.Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб. заведений. — М., 2013.
19. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) — Ростов н/Д, 2013 <http://antycrim.boxmail.biz> Искусство выживания

20. <http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь
21. <http://www.meduhod.ru> Портал детской безопасности
22. <http://www.spas-extreme.ru> Россия без наркотиков
23. <http://www.obzh.info> информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).
24. <http://www.school-obz.org/> Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности
25. <http://kombat.com.ua/stat.html> Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях
26. <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm> Автономное существование в природе – детям
27. <http://www.mnr.gov.ru> Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России)
28. <https://www.gosnadzor.ru> Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор)
29. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)
30. <http://www.mzsrrf.ru> Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России)
31. <http://www.rostrud.info> Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)
32. <http://www.gsen.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
33. <http://www.safety.ru> ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
34. <http://www.risot.safework.ru> Российская Информационная Система Охраны Труда (РИСОТ)
35. <http://www.mspsng.org> Межгосударственный совет по промышленной безопасности
36. <http://www.ilo.org> Международная организация труда (МОТ)

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.3; Р 4, Тема 4.1; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2; ПМ Р1	- Кейс-задание; – Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	Р 9, Тема 9.1; 9.2; 9.3 Р 11, Темы: 11.2; 11.3; ПМ Р1	– Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете

профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 5, Тема 5.2; Р 8, Тема 8.1; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Тема 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, Тема 4.2; Р 5, Тема 5.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.3; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1; Р 4, Тема 4.1; Р 5, Темы: 5.1; 5.2; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.2; ПМ Р1; Р2; Р3	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Темы: 3.1; 3.2; Р 4, Темы: 4.1; 4.2; Р 6, Темы: 6.1; 6.2; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.3 ПМ Р1	

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Тема 1.1; Р 6, Тема 6.1; Р 7, Темы: 7.1;7.2;7.3; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.2;11.3 ПМ Р2; Р3	
---	--	--

**Приложение 6.12 к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
(направление- «Услуги питания»)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.12 Обществознание

2026 год

Рабочая программа учебной дисциплины **Обществознание** разработана на основе примерной Федеральной рабочей программы по учебному предмету «Обществознание» (базовый уровень), утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 года № 1014-ФЗ/ОО и примерной рабочей программы общеобразовательных дисциплин «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022г. Рекомендованной для всех УГПС предназначенной для реализации в группах программ подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание».....	33
2 Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	48
3 Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	72
4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	72

1 Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности

43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цель дисциплины

– воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям, истории и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

– развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;

– развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю;

– освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества и закономерностей его развития, соответствующей современному уровню научных знаний и позволяющей реализовать требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения образовательной программы, представленным в ФГОС среднего общего образования (далее – СОО);

– овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских задач, а также в проектной деятельности;

– совершенствование опыта обучающихся в применении полученных знаний (включая знание социальных норм) и умений в различных областях общественной жизни: в гражданской и общественной деятельности, включая волонтерскую, в сферах межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в противодействии коррупции, в семейно-бытовой сфере, а также для анализа и оценки жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков.

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

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения программы по дисциплине	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности и умение реализовывать собственные жизненные планы; – готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать	ПР6 1 Сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;

	параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; – развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;	конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; ПР6 3 Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; ПР6 9 Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
--	--	--

	– уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию – и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – использовать средства информационных – и коммуникационных технологий	ПР6 1 Сформированность знаний об (о): особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; ПР6 5 Связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; ПР6 6 Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; ПР6 11 Сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся

	в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: – сформированность нравственного сознания, этического поведения; – способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; – осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; – ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: – самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной	ПР6 1 Сформированность знаний об (о): особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; ПР6 6 Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной

	деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; – способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: – использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; – уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; – эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; – социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; ПР6 10 Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности,	ПР6 8 Использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных

коллективе и команде	готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека	ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: – эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; – способность воспринимать различные	ПР6 6 Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и

социального и культурного контекста	виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; – убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: – осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; – распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; – развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; ПР6 9 Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания: – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; – духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского	ПР6 1 Сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях,

межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	народа; патриотического воспитания: – ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; в) Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: – самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; – саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; – эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; – социальных навыков, включающих	сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; ПР6 2 Умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной
---	---	--

	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	стабильности и целостности государства; ПР6 3 Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; ПР6 4 Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; ПР6 5 Связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; ПР6 6 Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный
--	--	---

		поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; ПР6 7 Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; ПР6 8 Использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; ПР6 9 Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение
--	--	--

		создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; ПР6 10 Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; ПР6 11 Сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; ПР6 12 Владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание	ПР6 9 Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности;

климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; – расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия – по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; ПРб 4 Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,	ПРб 1 Сформированность знаний об (о): перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;

	способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; ПР6 6 Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения
--	---	---

ПК...		
-------	--	--

2 Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем рабочей программы дисциплины	108
в т.ч.:	
комбинированные занятия	108
Основное содержание	86
Теоретическое обучение	75
Практические занятия	11
Профессионально ориентированное содержание	20
Практические занятия	20
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1 Человек и окружающий мир		15	ОК 01-07, ОК 09
Тема 1.1 Сознание человека. Мировоззрение и ценности	Содержание учебного материала Сознание человека. Мировоззрение и ценности. Традиционные ценности. Общечеловеческие ценности. Человек – носитель культурного кода, хранитель традиционных духовно-нравственных ценностей и успешный в созидательной деятельности. Развитие личности и достижение жизненного успеха	2	
Тема 1.2 Способы познания окружающего мира	Содержание учебного материала Отличительные характеристики мнения и знания. Познание как деятельность. Формы чувственного познания, его специфика и роль. Формы рационального познания. Знание, его виды. Научное знание, его характерные признаки: системность, объективность, доказательность, проверяемость. Эмпирический и теоретический уровни научного знания. Истина и ее критерии	2	ОК 01-07, ОК 09
Тема 1.3 Логика и ее законы	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК...
	Логика. Основные законы логики. Спор, дискуссия, полемика. Основания, допустимые приемы рациональной дискуссии. Доказательство и опровержение. Искусство спорить		
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие	2	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие. Кейсы: решение логических задач с профессионально ориентированным содержанием		
Тема 1.4 Деятельность человека как способ существования личности	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК...
	Деятельность. Структура деятельности. Виды деятельности. Поведение человека. Свобода и необходимость. Ответственность. Смысл жизни		

	человека. Свобода и творчество		
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие	1	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие. Профессиональная деятельность. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности по профессии/специальности		
Тема 1.5 Человек в системе социальных взаимодействий	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК...
	Общественные отношения. Общественные потребности и социальные институты. Социальные группы. Человек в системе социальных взаимодействий. Социальные роли и социальные статусы		
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие	2	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста		
Раздел 2 Культура. Искусство		8	ОК 01-07, ОК 09 ПК...
Тема 2.1 Как музеи сохраняют историю	Содержание учебного материала	2	
	Музеи. Вклад музеев в сохранение истории и традиций. Основные государственные музеи Российской Федерации. Региональные музеи.		
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие	2	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие. Особенности профессиональной деятельности в сфере музеев. Музеи как туристическая точка притяжения (для УГПС 43.00.00). Музей образовательной организации (при наличии)		
Тема 2.2 Театр. Кино. Музыка. Библиотеки	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК...
	Театр. Опера. Балет. Вклад российских деятелей в мировую культуру. Музыка. Кино. Вклад русской культуры в развитие мировой культуры. Современная культура: направления развития. Молодежная культура.		

	Образование в сфере культуры и искусства. Библиотеки. Архивы	2	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие		
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие. Образ профессии/специальности (название профессии/специальности) в искусстве. Возможности духовного и культурного роста в процессе профессиональной деятельности. Влияние культуры на формирование компетенций специалиста среднего звена. Этикет в профессиональной деятельности		
Раздел 3 Экономическая жизнь в обществе		20	ОК 01-07, ОК 09
Тема 3.1 Экономика как наука и хозяйство	Содержание учебного материала	2	
	Экономика как наука. Предмет и методы экономической науки. Микро- и макроэкономика. Понятие экономического цикла. Экономический рост и пути его достижения. Долгосрочный экономический рост и его факторы. Роль экономики в жизни общества, его устойчивого развития. Уровень жизни. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах		
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие. Экономическая свобода и социальная ответственность.		
Тема 3.2 Рыночный механизм	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Функционирование рынков. Рыночный спрос. Рыночное предложение. Эластичность спроса и предложения. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Рынок труда. Занятость и безработица. Особенности труда молодежи		
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие. Особенности труда молодежи		
Тема 3.3	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07,

Предпринимательская деятельность	Факторы производства. Цена как равновесие между спросом и предложением. Издержки, их виды. Выручка и прибыль. Жизненный цикл компании. Способы и источники финансирования предприятий. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации		ОК 09 ПК...
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие	2	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие Перспективы развития предпринимательской деятельности по направлению выбранной профессии/специальности. Малый и средний бизнес региона в профессиональной сфере		
Тема 3.4 Банковская система. Финансовые услуги и страхование	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Финансовый сектор и его роль в экономике. Финансовые институты. Финансовые услуги. Цифровые финансовые услуги Финансовая безопасность. Защита прав потребителей финансовых услуг. Финансовое мошенничество. Сбережения и их структура. Банки и банковская система. Банковский вклад. Процентная ставка. Риск финансовых вложений. Финансовые активы и обязательства семьи. Норма сбережений и их планирование. Государственное страхование вкладов		
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие. Финансовые активы и обязательства семьи. Норма сбережений и их планирование.		
Тема 3.5 Современная российская экономика и денежно-кредитная политика Центрального Банка	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК...
	Национальная экономика и уровень ее развития. Структура экономики России. Актуальные задачи экономической политики России. Центральный банк Российской Федерации как особый вид банка: задачи и функции. Бюджеты субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления. Счетная палата Российской Федерации		
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое	2	

	занятие Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие. Вклад профессии/специальности в экономику России (субъекта Российской Федерации) или отдельные сферы экономики. Региональная экономика и её особенности в профессиональной сфере. Основные направления развития региональной экономики (название региона). Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в профессиональной сфере. Собственное производство как средство устойчивого развития государства		
Раздел 4 Политическая жизнь общества		11	ОК 01-07, ОК 09
Тема 4.1 Политическая система общества	Содержание учебного материала Политическая система общества, ее структура и функции. Субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государство как основной институт политической системы	2	
Тема 4.2 Политическая идеология	Содержание учебного материала Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности	3	ОК 01-07, ОК 09
Тема 4.3 Политические партии, общественно-политические организации и движения	Содержание учебного материала Политические партии. Типы партийных систем. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Общественно-политические организации. Политические партии в современной России	3	ОК 01-07, ОК 09
Тема 4.4 Избирательная система	Содержание учебного материала Выборы. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система Российской Федерации	3	ОК 01-07, ОК 09
Раздел 5 Основы законодательства Российской Федерации		24	ОК 01-07, ОК 09
Тема 5.1 Гражданское право	Содержание учебного материала	3	

	Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Гражданская правоспособность и дееспособность несовершеннолетних. Гражданско-правовые отношения в области потребительских прав, в сфере собственности (в том числе интеллектуальной). Защита собственности в Российской Федерации. Защита авторских прав. Права и ответственность бизнеса. Защита бизнеса		
Тема 5.2 Семейное право	Содержание учебного материала	3	ОК 01-07, ОК 09
	Семейное право. Источники семейного права. Правовое регулирование отношений супругов. Условия заключения брака. Порядок заключения брака. Прекращение брака. Брачный договор. Права и обязанности членов семьи (супругов, родителей и детей). Институт материнства, отцовства и детства. Ответственность родителей за воспитание детей. Усыновление. Опекa и попечительство. Приемная семья		
Тема 5.3 Трудовое право	Содержание учебного материала	3	ОК 01-07, ОК 09 ПК...
	Трудовые правоотношения. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников		
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие	2	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие. Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в профессиональной сфере. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации на предприятии/ в трудовом коллективе. Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности		
Тема 5.4 Административное право	Содержание учебного материала	3	ОК 01-07, ОК 09
	Административные правоотношения. Субъекты административного права. Административное правонарушение и административная ответственность. Административное наказание и его		

	виды		
Тема 5.5 Уголовное право	Содержание учебного материала	3	ОК 01-07, ОК 09
	Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних		
Тема 5.6 Экологическое право	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду		
Тема 5.7 Налоговое право	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Виды налогов. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Налоговые вычеты. Ответственность за налоговые правонарушения		
Тема 5.8 Процессуальное право	Содержание учебного материала	3	ОК 01-07, ОК 09
	Процессуальное право, его виды. Принципы процессуального права. Нормы процессуального права		
Раздел 6 Глобальные проблемы человечества		4	ОК 01-07, ОК 09 ПК...
Тема 6.1 Современные проблемы устойчивого развития	Содержание учебного материала	2	
	Устойчивое развитие и глобальные проблемы. Климатические проблемы. Ресурсная обеспеченность. Глобальные проблемы человечества. Духовный кризис – угроза традиционным ценностям, семье и человеку. Демографическая проблема. Экологические проблемы. Искусственный интеллект – возможности и угрозы		
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие	2	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность. Профессиональная ответственность специалиста в условиях глобальных проблем		
Раздел 7 Россия сегодня: национальные интересы и необходимость их защиты		17	ОК 01-07, ОК 09
Тема 7.1 Российская	Содержание учебного материала	3	

цивилизация. Государственный суверенитет	Цивилизационный подход. Россия – государство-цивилизация. Преемственность развития российской государственности. Государственный суверенитет. Цивилизационный, экономический и продовольственный, технологический и информационный, духовный и культурный суверенитеты. Российское общество сегодня		
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие. Российское общество сегодня		
Тема 7.2 Россия в глобальной экономике	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Принципы экономического развития России. Международная (внешняя) торговля: выгоды и убытки от участия в международной торговле. Финансовые операции между странами и платежный баланс. Экспорт и импорт товаров и услуг. Валютный курс. Международные экономические организации. Национальные интересы Российской Федерации и стратегические цели развития		
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие. Россия в глобальной экономике		
Тема 7.3 Россия – социальное государство	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК...
	Основные направления государственной социальной политики Российской Федерации. Система здравоохранения в Российской Федерации. Система социального обеспечения. Социальная защита в России. Социальное страхование. Социальные льготы. Пенсионная система. Основные меры поддержки семьи. Просвещение и образование. Просветительская деятельность в Российской Федерации. Уровни образования в Российской Федерации		
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие	2	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие. Особенности профессиональной деятельности в сфере здравоохранения, социального обеспечения, просвещения и образования. Роль и значение непрерывности образования в выбранной профессиональной области		
Тем 7.4 Защита государственных интересов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Воинский долг и вооруженные силы России. Военное образование:		

России	история и современность. Контрактно-призывная система. Государственная поддержка военных и ветеранов. Органы государственной безопасности Российской Федерации. Совет безопасности Российской Федерации. Функции органов государственной безопасности. Росгвардия. Полиция. Следственный комитет Российской Федерации. Прокуратура		ПК...
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие	2	
	Профессионально ориентированное содержание. Практическое занятие. Роль получаемой профессии/специальности в обеспечении безопасности Российской Федерации		
Раздел 8 Формирование справедливого миропорядка в XXI в.		7	ОК 01-07, ОК 09
Тема 8.1 Международные отношения	Содержание учебного материала	2	
	Международные отношения. История трансформации миропорядков. Лига наций. Организация Объединенных Наций (ООН): история и проблемы. Организация Объединенных Наций по вопросам образования, науки и культуры (ЮНЕСКО)		
	Практическое занятие	1	
	Практическое занятие. Международные отношения		
Тема 8.2 Биполярный мир и холодная война	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Биполярное мироустройство. Холодная война. Крушение колониализма. Военно-политические блоки. Ядерное противостояние. Холодная война		
Тема 8.3 Однополярный мир и движение к многополярности. Справедливый миропорядок	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	Политический глобализм. Сущность и кризис однополярного мира. Политика сдерживания. Движение к справедливому мироустройству и формирование многополюсного мира. Справедливый миропорядок. Новые экономические и политические организации. Россия в однополярном и многополярном мире. Русский мир		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		108	

3 Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия учебного кабинета, оснащенного учебно-методическим и материально - техническим оборудованием.

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

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

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

1. Обществознание. 10 класс : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М. : Просвещение, 2022. — 319 с.
2. Обществознание. 11 класс : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М. : Просвещение, 2022. — 334 с.
3. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 240 с.
4. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 144 с.

Электронные издания (ресурсы)

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL: <http://school-collection.edu.ru>
2. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: <http://www.garant.ru>.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: <http://www.consultant.ru>.
4. ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/450724>
5. Официальный сайт Президента РФ. URL: <http://www.kremlin.ru>.
6. Официальный сайт Правительства РФ. URL: <http://www.government.ru>
7. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: <http://duma.gov.ru>
8. Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: <http://council.gov.ru>
9. Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL: <http://www.vsrfs.ru>.
10. Официальный сайт Правительства России. URL: <http://www.government.ru>
11. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». URL: <http://festival.1september.ru/>
12. Министерство просвещения Российской Федерации. URL: <https://edu.gov.ru>
13. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. URL: <https://minobrnauki.gov.ru>
14. Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). URL: <https://obrnadzor.gov.ru>
15. Официальный сайт Национальных проектов России. URL: <https://национальныепроекты.рф>
16. Федеральный портал «Российское образование». URL: <https://www.edu.ru>
17. Федеральный портал «Информационно-коммуникационных технологий в образовании». URL: <http://window.edu.ru>

18. Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: <https://vashifinancy.ru>
19. Федеральный институт педагогических измерений (ФИПИ). URL: <https://fipi.ru>

Дополнительные источники

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022)
3. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (ред. от 04.08.2022)
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 14.07.2022, с изм. от 18.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
8. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.06.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.08.2022)
9. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. — № 15. — Ст. 766. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» // Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.
10. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
11. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.
12. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
13. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012.
14. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.
15. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
16. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
17. Федеральный закон "Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации" от 12.06.2002 N 67-ФЗ (ред.от. 28.06.2022)

4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	Тестирование Устный опрос Задания- задачи Проектные задания Наблюдение за выполнением кейс-задания, проектной работы. Вопросы проблемного характера Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	Задания к документам, содержащим социальную информацию Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС,	

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Темы 1.1-1.2, 1.3-1.5 ПОС, Р 2, Темы 2.1 ПОС, 2.2 ПОС, Р 3, Темы 3.1-3.2, 3.3 ПОС, 3.4, 3.5 ПОС, Р 4, 4.1-4.4, Р 5, Темы 5.1-5.2, 5.3 ПОС, 5.4-5.8, Р 6, Тема 6.1 ПОС, Р 7, Темы 7.1-7.2, 7.3-7.4 ПОС, Р 8, Темы 8.1-8.3	
ПК...	Темы ПОС	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.13 География

2026 год

Рабочая программа учебной дисциплины **География** (базовый уровень) разработана на основе ФОП СОО утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. N 1014 и в соответствии с примерной рабочей программой общеобразовательной дисциплины «География» для профессиональных образовательных организаций рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО, Протокол № 13 от 29 сентября 2022г. и утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г. рекомендовано для всех УГПС, предназначенной для реализации в группах программ подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы - интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций		
	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять	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

	этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимы е ресурсы владе ть актуальными методам и	профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения зад ач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурирова ть получаемую информацию выделять наиболее	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирован ия 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

	значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальнос ть нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования осно вы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты

	недостатки коммерческой ид еи презентовать ид еи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес- идею определять источники финансирования	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллекти ва, психологические особеннос ти личности основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	описывать значимость своей деятельности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданской о-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности,	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения
эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	климатических условий региона

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения
Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ПК 4.1 Выполнять разработку и планирование маршрута при занятиях пешеходным туризмом и трекингом	- организовать и сопровождения туристов (экскурсантов) в процессе перевозки на маршруте экскурсии; - организовать сопровождения туристов (экскурсантов) к объектам показа, объектам общественного питания, местам проведения культурно-зрелищных/спортивных мероприятий, средствам размещения; - организовать и сопровождения туристов (экскурсантов)	- формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; - критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.

	с ограниченными возможностями здоровья; - предоставления путевой информации по маршруту экскурсии.	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	
Основное содержание	108
в т.ч.:	
теоретическое обучение	62
практические занятия	31
контрольная работа	3
Промежуточная аттестация (экзамен)	12

2.2 Тематический план и содержание дисциплины География

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2		3	4
Раздел 1. Общая характеристика мира			49	
Тема 1.1. Современная политическая карта мира 6 часов	Содержание учебного материала		8	
	Теоретическое обучение		4	
	1	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты - их критический анализ)	1	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09. ЛР 08, 09
	2	Традиционные и новые методы географических исследований. Методы современной географии. Сравнительно-географический метод. Картографический метод. Палеогеографический (исторический) метод. Метод географического моделирования. Аэрокосмические методы. Метод географического прогнозирования. Геоинформационный метод. Методы полевых исследований и наблюдений, описательный метод, метод географического районирования	1	
	3	Политическое устройство мира. Политическая география и геополитика Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима.	1	

	4	Типология стран. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых, развивающихся стран и стран с переходной экономикой. Территориальная дифференциация политических явлений и процессов. Основные политические и	1		
		военные союзы в современном мире. Организация Объединённых Наций, её структура и роль в современном мире. Специфика России как евразийской страны			
	Практическое занятие		2		
	1	Составление систематизирующей таблицы «Государственный строй стран мира»	2		
Тема 1.2. География мировых природных ресурсов 12 часов	Содержание учебного материала		12		
	Теоретическое обучение		10		
	1	Природные ресурсы в развитии человечества. Индустриализация и природопользование. Возрастание антропогенного давления на Землю в XX—XXI вв. Техногенез, его нынешние и будущие возможные последствия. Учение о ноосфере — В. И. Вернадский.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ЛР 08, 09	
		Стремительное расширение границ ойкумены. Освоение пустынных и полупустынных районов Африки, Азии, Австралии. Вовлечение в хозяйственный оборот арктических и субарктических районов — приполярных территорий на Севере России, Канадском Севере, Аляске. Освоение предгорных и горных районов мира. Освоение шельфовых акваторий Мирового океана	1		
	2	Мировые природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Роль природных ресурсов в жизни общества. Виды природных ресурсов, ресурсообеспеченность. Обеспеченность природными ресурсами отдельных территорий. Исчерпаемые не возобновимые ресурсы. Минеральные ресурсы: топливные, рудные, нерудные. Исчерпаемые возобновимые ресурсы: земельные, водные, лесные. Неисчерпаемые ресурсы: альтернативные источники энергии. Ресурсы Мирового океана: биологические, минеральные, энергетические. Климатические ресурсы. Агроклиматические и почвенные ресурсы. Земельный фонд мира, его структура. Обеспеченность человечества пресной водой, понятие о «водном голоде» на планете. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. Лесные ресурсы, их размещение по природным зонам и странам; масштабы обезлесения.	1		

3	Роль природных ресурсов Мирового океана в жизни человечества; марикультура. Территориальные сочетания природных ресурсов. Туристско-рекреационные ресурсы. Естественный, антропогенный, культурный ландшафты. Связь природных и экономических ресурсов. Человек как связующее звено между природными и экономическими ресурсами.	1
4	Понятие о ресурсообеспеченности. Ресурсообеспеченность стран мира.	1
5	Обеспеченность стран стратегическими ресурсами — нефтью, газом, ураном, рудными ископаемыми и др.	1
6	Проблемы взаимодействия общества и природы. Познание глубокой связи	1

		между человечеством и природой — миссия географической науки. Взаимодействие человеческого общества и природной среды на современном этапе. Понятия «природа», «географическая среда», «окружающая среда». Географический фатализм, географический нигилизм. Качественно новый этап отношений: природа - общество. Проблема и угрозы истощения природных ресурсов.		
	7	Различные типы природопользования. Геоэкологические проблемы. Основы рационального природопользования. Понятие устойчивого развития. Цели устойчивого развития. Индикаторы устойчивого развития Ресурсосберегающая, малоотходная и энергосберегающая технологии. Утилизация вторичного сырья. Возможности России в развитии прогрессивных технологий. Ресурсообеспеченность и экономика региона	1	
	Практические занятия		4	
	1	Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору).	2	
	2	Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией	2	
Тема 1.3. География населения мира 12 часов	Содержание учебного материала		10	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ЛР 08, 09
	Теоретическое обучение		8	
	1	Численность населения мира. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения.	1	
	2	Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития	1	
	3	Трудовые ресурсы и занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения. Средняя плотность населения в регионах и странах мира.	1	

	4	Миграции населения и их основные направления. Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы. Особенности демографической ситуации регионов РФ	1	
	5	География культуры. Сущность культуры и многообразие её определений.	1	
		Характеристики культуры как региональные (географические) индикаторы. Ландшафт и культура. Климат и образ жизни. Этническая мозаика и география культуры. Богатство и разнообразие мировой культуры. Всемирное культурное и природное наследие, место России в нём.		
	6	География религий. Взаимосвязь культур и религий. Территориальное распространение христианства, ислама, буддизма, крупных национальных религий.	1	
	7	Современные цивилизации. Географические рубежи современных цивилизаций. Цивилизации Запада и цивилизации Востока.	1	
	8	Культурные районы мира. Глобализация и судьбы локальных культур. Глокализация. Вклад России в мировую культуру. Этнографические, религиозные и социокультурные особенности населения регионов РФ	1	
	Практические занятия		4	
	1	Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)	2	
	2	Составление сравнительной оценки трудовых ресурсов стран и регионов мира	2	
Тема 1.4. Мировое	Содержание учебного материала		20	
	Теоретическое обучение		12	

хозяйство 19 час	1	1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Отраслевая структура мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Функциональная структура экономики. Социально-экономические модели стран. Государства аграрные, аграрно-сырьевые, индустриальные, постиндустриальные. «Центр-периферическая система мирового хозяйства».	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ПК 4.1 ЛР 08, 09
	2	Государства — центры экономической мощи и «аутсайдеры»; «полюсы» бедности; высокоразвитые страны Западной Европы; страны переселенческого типа; новые индустриальные страны; страны внешне-ориентированного развития. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню	1	

		экономического развития. «Мировые» города.		
	3	География основных отраслей мирового хозяйства Первичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран Добывающие отрасли. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Электроэнергетика мира. Географические особенности развития мировой Электроэнергетики.	1	
	4	Сельское хозяйство. Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка	1	
	5	Вторичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран Топливо-энергетический комплекс мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения заводов цветной металлургии Машиностроение. Развитие машиностроения в мире. Главные центры машиностроения	1	
	6	Химическая промышленность. Лесоперерабатывающая и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесоперерабатывающей и лёгкой промышленности	1	
	7	Третичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран Транспортный комплекс. Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые	1	

	морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды.		
8	Современные особенности международной торговли товарами. Основные направления международной торговли товарами и факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира Сфера услуг. Развитие сферы услуг в регионах РФ. Информационная, банковская, консалтинговая и научная деятельность. Здравоохранение. Туризм	1	
	Четвертичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран		
9	Глобализация и локализация в мировой экономике. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации стран и регионов мира. Экономическая интеграция в современном мире.	1	
10	Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы в экономической сфере (ЕС, НАФТА и др.). Крупнейшие мировые фирмы и транснациональные корпорации (ТНК). Внешние связи — экономические, научно-технические. Производственное сотрудничество, создание свободных экономических зон (СЭЗ). Международная торговля — основные направления и структура. Главные центры мировой торговли. Глобализация мировой экономики. Место России в глобальной экономике (место регионов РФ в экономике России и мира)	1	
Практические занятия		8	
1	Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил.	1	
2	Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира.	1	
3	Определение - обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха.	2	
4	*№ 9: Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли	2	
5	*№ 10: Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира	2	

	Контрольная работа № 1		1	
	Раздел 2. Региональная характеристика мира		38	
Тема 2.1. Зарубежная Европа. 8 часов	Содержание учебного материала		8	
	Теоретическое обучение		6	
	1	Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 4.1 ЛР 08, 09
	2	Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе.	1	
	3	Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы.	1	
	4	Транспорт. Туризм. Уровень развития транспорта и туризма в Европе	1	
	5	Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы.	1	
		Условия их формирования - развития. Особенности политической системы.		
	6	Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	1	
	Практические занятия		2	
	1	Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Европы.	2	
Тема 2.2. Зарубежная Азия. 8 часов	Содержание учебного материала		9	
	Теоретическое обучение		7	
	1	Теоретическое обучение Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 4.1 ЛР 08, 09
	2	Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии	1	
	3	Япония как ведущая страна Зарубежной Азии. Условия её формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал,	1	

		население, ведущие отрасли хозяйства и её территориальная структура		
	4	Китай как ведущая страна Зарубежной Азии. Условия его формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и его территориальная структура.	1	
	5	Индия как ведущая страна Зарубежной Азии. Условия её формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и её территориальная структура	1	
	6	Страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия его формирования - развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и его территориальная структура	1	
	Практические занятия		2	
	1	Отражение на картосхеме международных экономических связей Японии	2	
Тема 2.3. Африка. 4 часа	Содержание учебного материала		4	
	Теоретическое обучение		2	
	1	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения Африки	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 4.1 ЛР 08, 09
	2	Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка. Причины	1	
		экономических и политических проблем африканских стран. Кейс-стади: Зимбабве и земельная реформа, Тунис, Египет, Ливия и последствия «арабской весны», Южный Судан, Сенегал, Сомали и др. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке		
	Практические занятия		2	
	1	Характеристика политико-географического положения страны Африки. Его изменение во времени.	2	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала		4	

Северная Америка. 4 часа	Теоретическое обучение		4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 4.1 ЛР 08, 09
	1	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты.	1	
	2	Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. * Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке	1	
	3	США. Природные ресурсы и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США	1	
	4	Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады	1	
Тема 2.5. Латинская Америка. 6 часов	Содержание учебного материала		6	
	Теоретическое обучение		5	
	1	Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 4.1 ЛР 08, 09
	2	Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. * Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке	1	
	3	Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы.	1	
	4	Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	1	
	Практическая работа		2	
	1	Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки	2	
Тема 2.6. Австралия и Океания.	Содержание учебного материала		4	
	Теоретическое обучение		2	

4 часа	1	Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 4.1 ЛР 08, 09
	2	Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании	1	
	Практические занятия		2	
	1	Составление картосхемы, отражающей международные экономические связи Австралийского Союза, объяснение полученного результата	2	
Тема 2.7. Россия в современном мире. 6 часов	Содержание учебного материала		6	
	Теоретическое обучение		3	
	1	Россия в окружающем мире. Географическое положение России. Природно-ресурсный потенциал России и его экономическое значение. Климатические условия и агроклиматические ресурсы России: значение в экономике и территориальная дифференциация. Малые народы и их среда проживания.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 4.1 ЛР 08, 09
	2	Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	1	
	Практические занятия		3	
	1	Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда.	2	
	2	Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России	1	
	Контрольная работа № 2		1	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества		7		

Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проект ы. 7 часов	Содержание учебного материала		7	
	Теоретическое обучение		6	
	1	Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Глобальные процессы и человечество. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно- научных и общественных.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ЛР 08, 09
	2	Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения.	1	
	3	Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.	1	
	4	Геоэкология — фокус глобальных проблем человечества. Общие и специфические экологические проблемы разных регионов Земли. Возможные пути решения («смягчения») глобальных проблем.	1	
	5	Место и роль России в появлении, обострении и возможном решении (смягчении) отдельных глобальных проблем (на примере регионов РФ). Необходимость переоценки человечеством некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров.	1	
	6	Роль географии в исследовании глобальных проблем человечества.	1	
	Контрольная работа № 3		1	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Гуманитарных и социальных дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиа, проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Интерактивная доска, компьютерные столы и стулья.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Комплект учебно-наглядных пособий:

- атлас мира
- контурные карты
- карта мира

2. Комплект электронных пособий:

Развивающие фильмы: «Глобальное потепление», «Транссибирский экспресс», «Циклопические постройки мира», «Путешествие по Австралии»

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

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

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Р 1, Темы 1.1.1,1.2,1.3,1.4, Р2, Темы 2.1- 2.7 Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	•тестирование •географический диктант •устный опрос •фронтальный письменный опрос •эссе •оценка составленных презентаций по темам раздела •оценка работы с картами атласа мира •контрольная работа •оценка самостоятельно выполненных заданий •дифференцированный зачет проводится в форме защиты проектов
ОК 02.	Р 1, Темы 1.1.1,1.1.2,1.2,1.3, 1.4 Р2, Темы 2.1- 2.7 Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1.	
ОК 03.	Р1, Темы 1.2,1.3,1.4, Р2, Темы 2.1- 2.7 Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	
ОК 04.	Р 1, Темы 1.1.1,1.1.3,1.4.1, 1.4.2 Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	
ОК 05.	Р 1, Темы 1.2,1.3,1.4, Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	
ОК 06.	Р 1, Темы 1.2,1.3,1.4, Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2,1.3,1.4, Р 3, Темы 3.1 Р 4, Темы 4.1	
ОК 09.	Р 1, Тема 1	
ПК 4.1.	Профессионально ориентированное содержание	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.14 Учебно-исследовательское проектирование (Индивидуальный проект)

Рабочая программа учебной дисциплины **«Учебно-исследовательское проектирование»** разработана на основе примерной ПОП СПО «Учебно-исследовательское проектирование» по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 №1100

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.14 УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ (ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 - 06 ПК 1.1 - 1.3.	– формулировать тему проектной и исследовательской работы, доказывать её актуальность; – составлять индивидуальный план проектной и исследовательской работы; – выделять объект и предмет исследования; – определять цели и задачи проектной и исследовательской работы; – работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки и, составлять библиографический список по проблеме;	– основы методологии проектной и исследовательской деятельности; – структуру и правила оформления проектной и исследовательской работы; – характерные признаки проектных и исследовательских работ; – этапы проектирования и научного исследования; – формы и методы проектирования, учебного и научного исследования; – требования, предъявляемые к защите проекта, реферата, курсовой и выпускной квалификационной

	– выбирать и применять на практике методы исследовательской работы, адекватные задачам исследования; – оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы; – оформлять результаты проектной и исследовательской работы; – работать с различными информационными ресурсами. – разрабатывать и защищать проекты различных типологий; – оформлять и защищать учебно-исследовательские работы (реферат,	работы.
--	---	----------------

	курсовую и выпускную квалификационную работу).	
ЛР1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	
ЛР16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления.	
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	

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	32
В т.ч.	
в том числе:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	20
Контрольные работы	
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные
Раздел 1. Основы исследовательской деятельности		9	
Тема 1.1. Исследования и их практической деятельности	Содержание учебного материала	3	ОК 01 - 06 ПК 1.1 - 1.3. ЛР 1, ЛР7, ЛР 10, ЛР 16.
	Теоретическое обучение	1	
	Понятие исследования в практической деятельности. Типология исследований в практической деятельности.	1	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 1. Заполнение таблицы «Исследование в практической деятельности человека».	1	
	Практическое занятие № 2. Подготовка доклада «Виды и типы исследовательских работ»	1	
Тема 1.2. Основные методы и исследовательского 3 часа	Содержание учебного материала	3	ОК 01 - 06 ПК 1.1 - 1.3. ЛР 1, ЛР7, ЛР 10, ЛР 16.
	Теоретическое обучение	1	
	Этапы исследовательского процесса. Методы исследовательского процесса.	1	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 3. Составление рецензии на проект.	1	
	Практическое занятие № 4. Составить план по структуре и содержанию этапов исследовательского процесса.	1	
Тема 1.3. Способы результатов исследовательской деятельности	Содержание учебного материала	3	ОК 01 - 06 ПК 1.1 - 1.3. ЛР 1, ЛР7, ЛР 10, ЛР 16.
	Теоретическое обучение	1	
	Доклад как результат исследовательской деятельности.	1	
	Практические занятия	2	

3 часа	Практическое занятие № 5 Оформление цитирования из текста.	1	
	Практическое занятие № 6 Требования к разработке реферата.	1	
Раздел 2. Организация научного исследования		15	
Тема 2.1. Типы и виды проектов. 3 часа	Содержание учебного материала	3	ОК 01 - 06 ПК 1.1 - 1.3. ЛР 1, ЛР7, ЛР ЛР 16.
	Теоретическое обучение	1	
	Цели и задачи курса. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающихся.	1	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 7. Разработка цели проектной работы.	1	
	Практическое занятие № 8. Составить классификацию типов проектов по сферам деятельности.	1	
Тема 2.2. Выбор и формулировка темы, постановка целей. 3 часа	Содержание учебного материала	3	ОК 01 - 06 ПК 1.1 - 1.3. ЛР 1, ЛР7, ЛР 10, ---
	Теоретическое обучение	1	
	Выбор темы. Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы.	1	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 9. Оформление темы и обоснование актуальности проекта.	1	
	Практическое занятие № 10. Подготовить сообщение о способах определения цели.	1	
Тема 2.3. Построение гипотезы и этапы ее развития 3	Содержание учебного материала	3	ОК 01 - 06 ПК 1.1 - ЛР 1, ЛР7, ЛР 10, ---
	Теоретическое обучение	1	
	Эффективность целеполагания. Понятие «Гипотеза». Процесс построения, формулирование, доказательство и опровержение гипотезы.	1	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 11. Оформление раздела проекта «Практическая значимость и научная новизна».	1	
	Практическое занятие № 12. Подготовить доклад об теме проектной работы.	1	

Тема 2.4. Этапы работы над проектом 3 часа	Содержание учебного материала	3	ОК 01 - 06 ПК 1.1 - ЛР 1, ЛР7, ЛР 10, ЛР 13
	Теоретическое обучение	1	
	Этапы работы над проектом. Методы работы с источником информации.	1	
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 13. Доклад «Этапы работы над проектом»	1	
	Практическая работа № 14. Подготовить сообщение о презентаций проектов.	1	
Тема 2.5. Методы работы с информацией. 3 часа	Содержание учебного материала	3	ОК 01 - 06 ПК 1.1 - . ЛР 1, ЛР7, ЛР 10, ЛР 13
	Практические занятия	3	
	Практическая работа № 15. Правила и особенности информационного поиска в Интернете.	1	
	Практическая работа № 16. Сообщение по теме: «Обработка методов поиска информации в Интернете»	1	
	Практическая работа № 17. Описание особенностей документального поиска: электронные документы, библиотеки, электронные журналы.	1	
Раздел 3. Исследовательская работа студента		9	
Тема 3.1. Учебно-исследовательская работа студента 3 часа	Содержание учебного материала	3	ОК 01 - 06 ПК 1.1 - 1.3. ЛР 1, ЛР7, ЛР 10,
	Теоретическое обучение	1	
	Понятие «учебно-исследовательская работа студента» (УИРС). Функции УИРС. Общая характеристика Содержания УИРС. Основные формы УИРС. Область Объект и предмет исследования.	1	
	Практические занятия	2	
	Практические занятия № 18.	1	
	Сообщение по теме: «Практическая значимость исследования».	1	
	Практические занятия № 19	1	
	Подготовить сообщение по теме: «Виды социальных проектов».	1	
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 - 06 ПК 1.1 - 1.2
	Теоретическое обучение	1	
Научно-исследовательская работа студента.	Функции НИРС. Общая характеристика НИРС. Содержания	1	ЛР 1, ЛР7, ЛР 10,
	Практические занятия	1	

2 часа	Практическое занятие № 20. Подготовить доклад по основным формам НИРС: курсовая работа, дипломная работа, доклад на научной (научно-практической) конференции,	1	ЛР 16.
Тема 3.3. Публичная защита проекта. 1 час	Содержание учебного материала	1	ОК 01 - ПК 1.1 - ЛР 1, ЛР7, ЛР 10,
	Теоретическое обучение	1	
	Виды публичной защиты проектов. Требования к публичной защите	1	
Аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		34	

2.3. Содержание домашних заданий обучающихся

Наименование темы	Содержание домашнего задания
Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека.	Конспект.
Тема 1.1. Практическое занятие № 1.	Отчет по работе.
Тема 1.1. Практическое занятие № 2.	Отчет по работе.
Тема 1.2. Основные методы и этапы исследовательского процесса.	Конспект.
Тема 1.2. Практическое занятие № 3.	Отчет по работе.
Тема 1.2. Практическое занятие № 4.	Отчет по работе.
Тема 1.3. Способы представления результатов исследовательской деятельности.	Ответить письменно на вопросы.
Тема 1.3. Практическое занятие № 5.	Отчет по работе.
Тема 1.3. Практическое занятие № 6.	Отчет по работе
Тема 2.1. Типы и виды проектов.	Ответить устно на вопросы.
Тема 2.1. Практическое занятие № 7.	Отчет по работе.
Тема 2.1. Практическое занятие № 8.	Отчет по работе.
Тема 2.2. Выбор и формулировка темы, постановка целей.	Ответить устно на вопросы.
Тема 2.2. Практическое занятие № 9.	Отчет по работе.
Тема 2.2. Практическое занятие № 10.	Отчет по работе.

Тема 2.3. Построение гипотезы и этапы ее развития.	Конспект
Тема 2.3. Практическое занятие № 11.	Отчет по работе.
Тема 2.3. Практическое занятие № 12.	Отчет по работе.
Тема 2.4. Этапы работы над проектом.	Заполнить таблицу.
Тема 2.4. Практическое занятие № 13.	Отчет по работе.
Тема 2.4. Практическое занятие № 14.	Отчет по работе.
Тема 2.5. Методы работы с источником информации.	Конспект.
Тема 2.5. Практическое занятие № 15.	Отчет по работе.
Тема 2.5. Практическое занятие № 16.	Отчет по работе.
Тема 2.5. Практическое занятие № 17.	Отчет по работе.
Тема 3.1. Учебно-исследовательская работа студента.	Ответить письменно на вопросы.
Тема 3.1. Практическое занятие № 18.	Отчет по работе.
Тема 3.1. Практическое занятие № 19.	Отчет по работе.
Тема 3.2. Социальный проект.	Ответить устно на вопросы.
Тема 3.3. Научно-исследовательская работа студента.	Конспект.
Тема 3.3. Практическое занятие № 20.	Отчет по работе.
Тема 3.4. Публичная защита проекта.	Ответить устно на вопросы.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием: учебные столы и стулья, рабочее место преподавателя, доска, шкаф для учебной и методической литературы, информационный стенд, техническими средствами обучения: компьютер, мультимедийный проектор, видеофильмы.

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.

3.2.1. Печатные издания

1. Алферова, Л. А. Основы проектной деятельности: Учебное пособие / Л. А. Алферова. — Томск: ТУСУР, 2017.
2. Гайдук, Е. А. Оценка эффективности проектов: Методические указания к практическим занятиям и организации самостоятельной работы / Е. А. Гайдук. — Томск: ТУСУР, 2019.
3. Мандель, Б.Р. Основы проектной деятельности / Б.Р. Мандель. — М.: Директ-Медиа, 2018.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <https://biblio-online.ru>
2. <https://www.e-xecutive.ru>
3. www.znaniyum.com

3.2.3. Дополнительные источники

1. Кернякевич, П. С. Разработка производственных проектов: Учебное пособие / П. С. Кернякевич. — Томск: ТУСУР, 2018.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: 1. основы методологии проектной и исследовательской деятельности; 2. структуру и правила оформления проектной и исследовательской работы; 3. характерные признаки проектных и исследовательских работ; 4. этапы проектирования и научного исследования; 5. формы и методы проектирования, учебного и научного исследования; 6. требования, предъявляемые к защите проекта, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы.	– Демонстрирует понимание основных методологий проектной и исследовательской деятельности; – анализирует структуру проектной и исследовательской работы; – свободно определяет характерные признаки проектных и исследовательских работ; – демонстрирует понимание форм и методов проектирования, учебного и научного исследования; – ориентируется в требованиях, предъявляемых к защите проекта, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы.	Экспертное наблюдение за выступлениями с докладами и презентациями, ответы на вопросы, выполнение практических работ, сдача дифференцированного зачёта.
Уметь: 1. формулировать тему проектной и исследовательской работы, доказывать её актуальность; 2. составлять индивидуальный план проектной и исследовательской работы; 3. выделять объект и предмет исследования; 4. определять цели и задачи проектной и исследовательской работы; 5. работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме; 6. выбирать и применять на практике методы исследовательской работы,	– Самостоятельно формулирует тему проектной и исследовательской работы; – самостоятельно составляет индивидуальный план проектной и исследовательской работы; – самостоятельно выделяет объект и предмет исследования; – самостоятельно определяет цели и задачи проектной и исследовательской работы; – демонстрирует понимание работы с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитирует,	Выступления с докладами и презентациями, ответы на вопросы, выполнение практических работ, сдача дифференцированного зачёта.

адекватные задачам исследования; 7. оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы; 8. оформлять результаты проектной и исследовательской работы; 9. работать с различными информационными ресурсами; 10. разрабатывать и защищать проекты различных типологий; 11. оформлять и защищать учебно-исследовательские работы (реферат, курсовую и выпускную квалификационную работу).	оформляет библиографические ссылки, составляет библиографический список по проблеме.	