

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мухамбеталиева Алсу Сабировна
Должность: Ведущий специалист отдела МКО
Дата подписания: 25.02.2026 12:12:31
Уникальный программный ключ:
a704735d5ef2b8c074250c71fd1f1621051fd8e1

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
и цифровой трансформации
Павлова А.В.
« 22 » февраля 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Основы культуры профессионального общения
образовательной программы среднего профессионального образования –
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Специальность:	43.01.01 Официант, бармен
Квалификация:	официант, бармен, буфетчик
Форма обучения:	очная
профиль получаемого профессионального образования:	социально-экономический

Заведующий кафедрой
Веслогузова М.В.
« 22 » февраля 2023 г.

Начальник информационно-
ресурсного центра
Зубкова Ю.О.
« 22 » февраля 2023 г.

Начальник
учебного отдела
Камалова Г.И.
« 22 » февраля 2023 г.

Казань 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595).

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Поволжский ГУФКСиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

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

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 30 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 24 часов; самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	30
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	24
в том числе:	
лекции	16
практическая работа	8
Самостоятельная работа обучающегося	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01. Основы культуры профессионального общения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Этика и культура поведения, психологические аспекты делового общения		11	
Тема 1.1 Основы протокола и этикета	Содержание учебного материала	2	2
	Деловой этикет и его принципы.		
	Деловой протокол		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие №1. Деловая переписка		
	Практическое занятие №2. Демонстрационно-ролевая игра «Переговоры по телефону»		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа №1. Выполнение реферата: Кодекс культуры общения официанта, бармена с посетителями		
Тема 1.2 Нормы профессиональной этики	Содержание учебного материала	2	2
	Культура общения официанта, бармена с клиентами: умение вести диалог, доброжелательность, учтивость		
	Правила хорошего тона		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие №3. Приёмы саморегуляции в общении		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа №2. Подготовка сообщений: Характер и темперамент личности, Психология человека		
Тема 1.3 Эстетика внешнего облика официанта, бармена	Содержание учебного материала	1	2
	Форма одежды официанта, бармена		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа №3. Выполнение реферата: DRESS CODE официанта, бармена		
Раздел 2. Проявление индивидуальных особенностей личностей в деловом общении		10	
Тема 2.1 Психологические особенности делового общения	Содержание учебного материала	2	2
	Специфика делового общения в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена		
	Общение как коммуникация		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие №4. Ваш стиль делового общения		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа №4. Выполнение реферата: Этика делового общения в		

	западноевропейской культуре		
Тема 2.2 Механизм взаимопонимания в общении	Содержание учебного материала	1	2
	Особенности и формы межличностного взаимодействия в деловой среде		
	Эффективное общение с коллегами		
	Установление контактов и привлечение потенциальных клиентов	1	-
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3 Техники профессионального общения	Самостоятельная работа №5. Подготовка сообщений: Культура общения в коллективе, Аргументы и их влияние на эффективность общения, Корпоративный имидж	1	
	Содержание учебного материала	2	2
	Средства, техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности: культура деловая переписка, визитные карточки в деловой жизни		
	Вербальное и невербальное общение: аргументы и их влияние на эффективность общения		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие №5. Техники и приёмы делового общения		
	Практическое занятие №6. Приёмы вербального и невербального общения		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
Самостоятельная работа №6. Выполнение реферата: Значение культуры речи в обеспечении этики деловых отношений			
Раздел 3. Конфликты в деловом общении		2	
Тема 3.1 Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	2
	Конфликт и его структура		
	Стратегия и правила поведения в конфликтах		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие № 7. Определение уровня конфликтности личности		
	Практическое занятие № 8. Решение профессиональных задач: Анализ конфликтных ситуаций		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта			
Всего:		30	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет культуры и профессионального общения Е601

- стол ученический – 12 шт.
- стул ученический – 24 шт.
- рабочее место преподавателя
- шкаф для документов – 2 шт.
- интерактивная доска со встроенным проектором, персональный компьютер
- моноблок
- акустическая система активная
- доступ к интернету

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Лавриненко, В. Н. Деловая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 110 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16814-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531736> (дата обращения: 18.05.2023).

Дополнительная литература:

1. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10547-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517933> (дата обращения: 18.05.2023).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
– соблюдать правила протокола и этикета	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-3 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1, 3 Оценка результатов промежуточной аттестации
– применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 4-9 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2, 4-6 Оценка результатов промежуточной аттестации
– использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 5 Оценка результатов промежуточной аттестации
– определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 7-8 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 7 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
– основ протокола и этикета	Оценка результатов устного опроса по теме № 1.1 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1 Оценка результатов промежуточной аттестации
– норм профессиональной этики	Оценка результатов тестирования по теме № 1.2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2 Оценка результатов промежуточной аттестации
– эстетики внешнего облика официанта, бармена	Оценка результатов устного опроса по теме № 1.3 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 3 Оценка результатов промежуточной аттестации
– психологических особенностей делового общения и его специфики в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена	Оценка результатов тестирования по теме № 2.1 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 4 Оценка результатов промежуточной аттестации
– механизмов взаимопонимания в общении	Оценка результатов устного опроса по теме № 2.2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 5 Оценка результатов промежуточной аттестации
– техник и приемов общения, правил слушания, ведения беседы, убеждения	Оценка результатов тестирования по теме № 2.3 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 6 Оценка результатов промежуточной аттестации
– источников, причин, видов и способов разрешения конфликтов, возникающих в	Оценка результатов устного опроса по теме № 3.1

профессиональной деятельности	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 7 Оценка результатов промежуточной аттестации
-------------------------------	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- понимает сущность и социальную значимость будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-8 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 1-7
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- организует собственную деятельность	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-8 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 1-7
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- анализирует рабочую ситуацию официанта и бармена; корректирует собственную деятельность; несёт ответственность за результаты своей работы	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-8 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 1-7
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-8 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 1-7
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-8 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 1-7
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- работает в команде; эффективно общается с преподавателем	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-8 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 1-7
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрирует применение полученных знаний вербального и невербального общения	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях 7-12 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 6, 7
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности,	- демонстрирует правила хорошего тона; демонстрирует знания DRESS CODE организаций	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации

различных видов, типов и классов	общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	- владеет приемами бесконфликтного общения	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	- демонстрирует знания делового протокола	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	- демонстрирует знания приемов установления контактов и привлечения потенциальных клиентов	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	- владеет стратегиями общения с клиентами	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
и цифровой трансформации

Павлова А.В.

«22» февраля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.02. Основы физиологии питания,
Санитарии и гигиены**

образовательной программы среднего профессионального образования –
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Специальность:	43.01.01 Официант, бармен
Квалификация:	официант, бармен, буфетчик
Форма обучения:	очная
профиль получаемого профессионального образования:	социально-экономический

Заведующий кафедрой

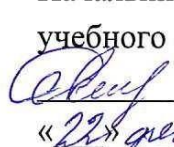
 Веслогузова М.В.
«22» февраля 2023 г.

Начальник информационно-
ресурсного центра

 Зубкова Ю.О.
«22» февраля 2023 г.

Начальник

учебного отдела

 Камалова Г.И.
«22» февраля 2023 г.

Казань 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595).

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Поволжский ГУФКСиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения

профессиональных задач.

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

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

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

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

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося	10
в том числе:	
подготовка сообщений	4
подготовка презентаций	2
чтение и написание рефератов	2
составление схем	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена (4 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Пищевые вещества и их физиологическое значение для организма человека	Содержание учебного материала	2	2
	Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания		
	Понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие №1-2. Определение потребности организма человека в белках, жирах, углеводах в зависимости от пола, веса, физической нагрузки		
	Практическое занятие № 3. Определение потребности организма человека в витаминах, минеральных веществах, в зависимости от пола, веса, физической нагрузки		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 1. Подготовка сообщений по темам: 1. Физиологическое значение углеводов для организма человека 2. Физиологическое значение витаминов для организма человека	1	-
Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2	2
	Понятие о пищеварении		
	Основные отделы желудочно-кишечного тракта		
	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	Усвояемость пищи и факторы, влияющие на неё		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа № 2. Подготовка презентаций по темам: 1. Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения 2. Роль печени в процессе пищеварения		
Тема 3. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2	2
	Общее понятие об обмене веществ		
	Суточный расход энергии человека		
	Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие №4. Определение суточных энергетических затрат организма человека		
	Практическое занятие № 5-6. Составление рационов питания для различных категорий		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	потребителей		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа №3. Подготовка сообщения по теме: Энергетические затраты человека в зависимости от характера трудовой деятельности		
Тема 4. Личная гигиена работников предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	Правила личной гигиены		
	Соблюдение правил личной гигиены и выполнение санитарных правил		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 6. Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук персонала, одежды		
	Практическое занятие №7. Санитарно-бактериологическое исследование смывов с инвентаря		
	Практическое занятие №8. Санитарно-бактериологическое исследование смывов с оборудования		-
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Самостоятельная работа №4. Подготовка реферата по теме: Медицинское обследование работников общественного питания		
Тема 5. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, таре	Содержание учебного материала	2	2
	Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде, таре		
	Дезинфекция, дезинфицирующие средства		
	Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие №9. Приготовление дезинфицирующих средств		
	Практическое занятие №10. Приготовление моющих средств		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа №5. Подготовка презентаций по темам: 1. Борьба с грызунами на предприятиях общественного питания 2. Борьба с насекомыми на предприятиях общественного питания		
Тема 6. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, приготовлению блюд,	Содержание учебного материала	2	2
	Санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции		
	Санитарные требования к приготовлению блюд		
	Санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции		
	Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
реализации готовой продукции	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа №6. Подготовка сообщений по темам: 1. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и хранения пищевых продуктов 2. Требования к мытью столовой посуды		
Тема 7. Производственный контроль за соблюдением эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	Санитарно-пищевое законодательство		
	Организация и проведение производственного контроля		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие №10. Органолептическая оценка качества мясных продуктов, рыбных, плодоовощных, молочных товаров		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа № 7. Подготовка сообщений по темам: Соблюдение санитарно-гигиенических требований хранения пищевых продуктов на предприятиях общественного питания		
Тема 8. Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.	Содержание учебного материала	2	2
	Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа №8. Составление схем и таблиц по темам: 1. Меры предупреждения острых кишечных инфекций 2. Классификация пищевых отравлений 3. Глистные заболевания		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		12	
Всего:		58	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет физиологии питания, санитарии и гигиены D202:

- стол ученический – 16 шт.,
- стул ученический – 30 шт.,
- рабочее место преподавателя,

Интерактивная доска со встроенным проектором,

- персональный компьютер,
- акустическая система активная,
- доступ к Интернету.
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530347> (дата обращения: 18.05.2023).

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518549> (дата обращения: 18.05.2023).

3. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — URL : <https://urait.ru/bcode/487526>

Дополнительная литература:

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].). Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия

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]. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. <https://rags.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
– составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1,2,3,4, 5,6 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 3 Оценка результатов промежуточной аттестации
– осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 10 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 6,7. Оценка результатов промежуточной аттестации
– соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 10 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 6,7. Оценка результатов промежуточной аттестации
– соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 10 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 6,7. Оценка результатов промежуточной аттестации
– осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 10 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 7. Оценка результатов промежуточной аттестации
– соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 6,7,8. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №4 Оценка результатов промежуточной аттестации
– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 9,10. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 4. Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1,2,3. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 3 Оценка результатов промежуточной аттестации
– роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Оценка результатов тестирования по теме № 1,2,3. Оценка результатов устного опроса по теме №1,2,3. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1 Оценка результатов промежуточной аттестации

– понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах	Оценка результатов устного опроса по теме № 1 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 3 Оценка результатов промежуточной аттестации
– усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее	Оценка результатов устного опроса по теме № 2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2 Оценка результатов промежуточной аттестации
– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Оценка результатов тестирования по теме № 3 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №3 Оценка результатов промежуточной аттестации
– правила личной гигиены	Оценка результатов тестирования по теме № 4 Оценка результатов устного опроса по теме № 4 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 4 Оценка результатов промежуточной аттестации
– санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре	Оценка результатов тестирования по теме № 5 Оценка результатов устного опроса по теме № 5 Оценка результатов промежуточной аттестации
– санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	Оценка результатов устного опроса по теме № 6 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 6 Оценка результатов промежуточной аттестации
– санитарные требования к реализации готовой продукции	Оценка результатов тестирования по теме №6 Оценка результатов устного опроса по теме №6 Оценка результатов промежуточной аттестации
– санитарные требования к обслуживанию посетителей	Оценка результатов устного опроса по теме № 6 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 6 Оценка результатов промежуточной аттестации
– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Оценка результатов тестирования по теме № 5 Оценка результатов устного опроса по теме № 5 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 5 Оценка результатов промежуточной аттестации
– санитарно-пищевое законодательство	Оценка результатов тестирования по теме № 7 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 7 Оценка результатов промежуточной аттестации
– основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания	Оценка результатов тестирования по теме № 8 Оценка результатов устного опроса по теме № 8 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 8 Оценка результатов промежуточной аттестации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-понимает сущность и социальную значимость будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 7 Оценка результативности

		выполнения самостоятельной работы № 6
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-организует собственную деятельность	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 6,7,8. Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 6
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-анализирует рабочую ситуацию официанта и бармена; -корректирует собственную деятельность; -несёт ответственность за результаты своей работы	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 6,7. Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 5,6.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 8. Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 7
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 9. Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 7
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-работает в команде; -эффективно общается с преподавателем	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 7. Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 6
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	-демонстрирует применение полученных знаний основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 8. Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 7
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	-осуществляет подготовку зала к обслуживанию в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания – государственной итоговой аттестации по специальности 43.01.01 Официант, бармен
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	- демонстрирует правила хорошего тона; демонстрирует знания DRESS CODE организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций

		общественного питания – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	-соблюдает правила личной гигиены и выполняет санитарных правила санитарии	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	-демонстрирует знания санитарно-гигиенических требований к обслуживанию посетителей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	-демонстрирует умения соблюдать основы санитарии и гигиены при подготовке бара, буфета к обслуживанию	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	-демонстрирует умения приготавливать дезинфицирующие и моющие средства	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции	-демонстрирует знания основ санитарии и гигиены при изготовлении определенного ассортимента кулинарной продукции	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю

		ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	-демонстрирует знания основ санитарии и гигиены при изготовлении смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
и цифровой трансформации
Павлова А.В.
«22» декабря 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Товароведение пищевых продуктов

образовательной программы среднего профессионального образования –
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Специальность:	43.01.01 Официант, бармен
Квалификация:	официант, бармен, буфетчик
Форма обучения:	очная
профиль получаемого профессионального образования:	социально-экономический

Заведующий кафедрой
Веслогузова М.В.
«22» декабря 2023 г.

Начальник информационно-
ресурсного центра
Зубкова Ю.О.
«22» декабря 2023 г.

Начальник
учебного отдела
Камалова Г.И.
«22» декабря 2023 г.

Казань 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595).

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Поволжский ГУФКСиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 116 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	116
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	76
в том числе:	
практические занятия	48
лабораторные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	40
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение		8	
Тема 1.1 Общие сведения о пищевых продуктах	Содержание учебного материала	2	1
	Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая и пищевая ценность. Градации качества. Методы оценки качества.		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 1-2. Определение оптимальных режимов хранения пищевых продуктов. Способы консервирования, влияние на сохранение качества		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 1. Составление таблиц «Витамины», «Минеральные вещества», «Прочие вещества». Составление конспекта по теме: Стандартизация, виды нормативных документов. Общая классификация продовольственных товаров.	4	-
Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров		108	
Тема 2.1 Свежие и переработанные плоды и овощи	Содержание учебного материала	4	1
	Классификация, товароведная характеристика свежих плодов и овощей показатели качества условия и сроки хранения		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 3-4. Определение качества переработанных овощей и плодов		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 2. Подготовка сообщения Экзотические плоды Грибы свежие и переработанные	4	-
Тема 2.2 Рыба и рыбные продукты	Содержание учебного материала	4	1
	Живая, охлажденная и мороженая рыба – показатели качества, условия и сроки хранения		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 5. Определение вида нерыбных продуктов моря		
	Практическое занятие № 6-8. Определение качества соленой, копченой рыбы показателей качества, условий и сроков хранения		
Тема 2.3	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 3. Составление конспекта Товароведная характеристика икры. Рыбные консервы и пресервы	4	-
	Содержание учебного материала	4	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Мясо и мясные продукты	Классификация мяса. Ткани мяса. Признаки доброкачественности мяса		1
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 9-10. Определение вида и качества колбасных изделий, мясокопченостей		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 4. Составление конспекта Мясо птицы, мясные консервы, мясные субпродукты	4	-
Тема 2.4 Молочные товары	Содержание учебного материала	4	1
	Молоко, сливки, кисломолочные продукты		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 11-12 Определение качества сыров		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 5. Составление конспекта по теме: молочные консервы, масло сливочное	4	-
Тема 2.5 Яйцо и яичные продукты	Содержание учебного материала	4	1
	Яйцо куриное		
	Практическое занятие № 13-14 Определение качества яиц	4	-
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 6. Составление конспекта по теме: Яичные продукты	4	
Тема 2.6 Пищевые жиры	Содержание учебного материала	4	1
	Растительные масла. Маргарин		
	Практическое занятие № 15-16 Определение качества яиц	4	-
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 7. Подготовка сообщения по теме: Растительные масла. Маргарин	4	
Тема 2.7 Зерномучные продукты	Содержание учебного материала	4	1
	Мука, макаронные изделия		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 17-19 Определение вида круп		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 9. Составление конспекта по теме: Хлебобулочные изделия	4	-
Тема 2.8 Кондитерские изделия	Содержание учебного материала	4	1
	Сахар, мёд, крахмал.		
	Практические занятия	4	-

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие № 20-22. Идентификация фруктово-ягодных кондитерских изделий		-
	Самостоятельная работа № 10. Подготовка презентаций по темам: виды и формы студней; виды и формы пен, виды и формы сиропов.	4	-
Тема 2.9 Вкусовые товары	Содержание учебного материала	4	1
	Общая характеристика вкусовых товаров.		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 23-24. Определение вида и качества чая, кофе		
	Практическое занятие № 25-27. Определение вида пряностей, приправ.		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 11. Составление сообщений по теме: Алкогольные и безалкогольные напитки	4	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		116	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет товароведения пищевых продуктов D202:

- стол ученический – 16 шт.,
 - стул ученический – 30 шт.,
 - рабочее место преподавателя,
- Интерактивная доска со встроенным проектором,
- персональный компьютер,
 - акустическая система активная,
 - доступ к Интернету.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487543>

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216>

Дополнительная литература:

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов / С. Л. Калачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 470 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13164-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/463732>

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. 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=>

3. 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>

4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003г. №98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
-владеть методами оценки качества пищевых продуктов	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-22 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1 Оценка результатов промежуточной аттестации
-определять качество основных групп товаров	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №1-22 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 3-27 Оценка результатов промежуточной аттестации
-давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 3-27 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2-11 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
-методы оценки качества пищевых продуктов	Оценка результатов тестирования по теме № 1.1 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1 Оценка результатов промежуточной аттестации
-товароведную характеристику основных групп товаров	Оценка результатов устного опроса по теме № 2.1- 2.7 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2-11 Оценка результатов промежуточной аттестации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявляет интерес к будущей профессии, понимает значимость	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-22 Оценка результативности выполнения заданий

		самостоятельной работы № 1-11
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбирает и применяет способы организации собственной деятельности при выполнении задач, поставленных руководителем	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 3-27 Оценка результативности выполнения заданий самостоятельной работы № 1-11
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- выявляет проблемы, анализирует рабочую ситуацию, при необходимости выполняет коррекцию собственной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 3-27, Оценка результативности выполнения заданий самостоятельной работы № 1-11
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- обосновывает способы области сбора, обработки и анализа данных. Выполняет поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные,	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-22 Оценка результативности выполнения заданий самостоятельной работы № 1-11
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- проявляет навыки использования информационно-коммуникационных технологий, анализирует и применяет полученные данные в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-22 Оценка результативности выполнения заданий самостоятельной работы № 1-11
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- координирует действия с другими участниками общения, контролирует своё поведение, умеет корректно общаться с клиентами, коллегами и руководством	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-22 Оценка результативности выполнения заданий самостоятельной работы № 1-11
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрирует применение полученных знаний	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-11
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности,	- выполняет операции по обслуживанию клиентов, с учетом различных форматов предприятий общественного	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной

различных видов, типов и классов.	питания и актуального меню	аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	- осуществляет подготовку бара, буфета к обслуживанию, подбирает ассортимент пищевых продуктов и продовольственных товаров, в соответствии с ассортиментом, применяет необходимые процедуры оценки качества	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	- применяет методы классификации для идентификации товарных групп при обслуживании потребителей бара, буфета, реализует качественную продукцию	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»

УТВЕРЖДАЮ

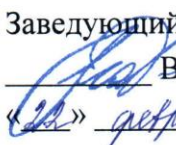
Проректор по учебной работе
и цифровой трансформации

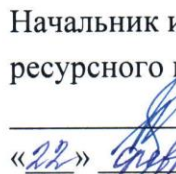

Павлова А.В.
« 22 » февраля 2023 г.

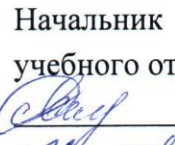
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. Правовые основы профессиональной деятельности
образовательной программы среднего профессионального образования –
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Специальность:	43.01.01 Официант, бармен
Квалификация:	официант, бармен, буфетчик
Форма обучения:	очная
профиль получаемого профессионального образования:	социально-экономический

Заведующий кафедрой

Веселогужева М.В.
« 22 » февраля 2023 г.

Начальник информационно-
ресурсного центра

Зубкова Ю.О.
« 22 » февраля 2023 г.

Начальник
учебного отдела

Камалова Г.И.
« 22 » февраля 2023 г.

Казань 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595).

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Поволжский ГУФКСиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональному циклу.

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

1.4. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 24 часа;

самостоятельной работы обучающегося 10 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	24
в том числе:	
лекции	8
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Право и законодательство		5	
Введение	Содержание учебного материала	1	1
	Предмет, содержание и задачи дисциплины		
Тема 1.1 Конституция РФ - основной закон государства	Содержание учебного материала	1	1
	Общее понятие Конституции, ее форма		
	Классификация Конституций		
	Конституция РФ: основные черты, особенности, функции и юридические свойства		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа №1. Роль правовой информации в познании права (сообщение).		
Тема 1.2 Конституционные основы правового статуса личности	Содержание учебного материала	1	2
	Права человека и гражданина в Конституции РФ. Основы правового статуса личности		
	Понятие и классификация конституционных прав и свобод человека и гражданина		
	Личные, политические, социально-экономические права и свободы личности		
	Гарантии конституционных прав и свобод личности		
	Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Законодательные акты и иные нормативные правовые документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа №2. Конституционные обязанности человека и гражданина (конспект)		
Раздел 2. Право и экономика		12	
Тема 2.1 Правовое регулирование экономических отношений	Содержание учебного материала	1	2
	Рыночная экономика как объект воздействия права. Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки		
Тема 2.2	Содержание учебного материала	2	2

Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Виды субъектов предпринимательского права. Право собственности. Правомочия собственника. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления. Формы собственности по российскому законодательству. Понятие юридического лица, его признаки. Организационно-правовые формы юридических лиц. Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности: понятие, признаки, порядок.		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа №3. Создание, реорганизация, ликвидация юридических лиц (сообщение).	1	-
Тема 2.3 Договорное право	Содержание учебного материала	1	2
	Общее положение о договоре. Отдельные виды договоров		
	Практические занятия		-
	Практическое занятие №1. Составление договора купли-продажи	2	
	Практическое занятие №2. Мирное соглашение.		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа №4. Виды экономических споров (конспект)	1	-
Тема 2.4 Экономические споры	Содержание учебного материала	1	2
	Понятие экономических споров. Досудебный (претензионный) порядок рассмотрения споров, его значение. Подведомственность и подсудность экономических споров. Сроки исковой давности.		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие №3. Составление претензии		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 5. Порядок рассмотрения дел о банкротстве в арбитражном суде. Процедуры, применяемые к должнику. Наблюдение и внешнее управление. Финансовое оздоровление. Конкурсное производство. Мирное соглашение (сообщение).	1	-
Раздел 3. Труд и социальная защита		17	
Тема 3.1 Трудовое право как отрасль права	Содержание учебного материала	2	2
	Понятие трудового права. Источники трудового права. Трудовой Кодекс РФ Основания возникновения, изменения и прекращения трудового пр.		

	Структура трудового правоотношения. Субъекты трудового правоотношения		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа №6. Повышение квалификации и переподготовка безработных граждан в РФ (сообщение).	1	-
Тема 3.2 Правовое регулирование занятости и трудоустройства.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие №4. Составление резюме.		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 7. Понятие социальной помощи. Виды социальной помощи по государственному страхованию (медицинская помощь, пособия по временной нетрудоспособности, по беременности и родам, по уходу за ребенком, ежемесячное пособие на ребенка, единовременные пособия) в РФ	1	-
Тема 3.3 Трудовой договор	Содержание учебного материала	2	2
	Понятие трудового договора, его значение. Стороны трудового договора. Содержание трудового договора. Виды трудовых договоров. Порядок заключения трудового договора. Документы, предоставляемые при поступлении на работу. Оформление на работу. Испытание при приеме на работу Основания прекращения трудового договора. Оформление увольнения работника. Правовые последствия незаконного увольнения.		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие № 5. Составление трудового договора		
Тема 3.4 Рабочее время и время отдыха	Содержание учебного материала	1	2
	Понятие рабочего времени, его виды. Режим рабочего времени и порядок его установления. Учет рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха.		
	Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления. Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением.		
Тема 3.5 Заработная плата	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие №6. Задачи на расчет заработной платы		
Тема 3.6 Трудовая дисциплина	Содержание учебного материала	1	2
	Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения		
	Понятие дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий.		
Тема 3.7	Содержание учебного материала	1	2

Материальная ответственность сторон трудового договора	Понятие материальной ответственности. Основания условия привлечения работника к материальной ответственности. Полная и ограниченная материальная ответственность. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность. Порядок определения размера материального ущерба, причиненного работником работодателю. Порядок возмещения материального ущерба, причиненного работником работодателю		
	Практические занятия	1	-
	Практическое занятие №7. Виды административных наказаний.		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 8. Защита гражданских прав: право на защиту, самозащита гражданских прав. Гражданское судопроизводство. Принципы гражданского процесса (сообщение)	1	-
Тема 3.8 Трудовые споры	Содержание учебного материала	1	2
	Понятие трудовых споров, причины их возникновения. Классификация трудовых споров. Понятие и механизмы возникновения коллективных трудовых споров: примирительная комиссия, посредник, трудовой арбитраж.		
	Понятие индивидуальных трудовых споров. Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров: комиссия по трудовым спорам, суд. Сроки подачи заявлений и сроки разрешения дел в органах по рассмотрению трудовых споров. Исполнение решения по трудовым спорам		
	Практические занятия	1	-
	Практические занятия №8. Составление договора о полной материальной ответственности.		
Тема 3.9 Общая характеристика административного права	Содержание учебного материала	1	2
	Сущность, предмет и метод административного права. Понятие и признаки административной ответственности. Административное правонарушение: субъекты и объекты. Виды административных наказаний и порядок их наложения.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта			
Всего		34	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет культуры и профессионального общения Е601:

- стол ученический – 18 шт.
- стул ученический – 35 шт.
- рабочее место преподавателя
- шкаф для документов – 2 шт.
- интерактивная доска со встроенным проектором ,
- персональный компьютер
- моноблок
- акустическая система активная
- доступ к интернету

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Правоведение : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Белов [и др.] ; под редакцией В. А. Белова, Е. А. Абросимовой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10255-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475560> (дата обращения: 26.11.2021).

Дополнительная литература:

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр.и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491189>
3. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001г. № 197-ФЗ
4. Гражданский кодекс РФ ч. 1 от 30.11.1994г. № 51-ФЗ.
5. Гражданский кодекс РФ ч. 2 от 26.01.1996г. № 14-ФЗ.
6. Гражданский кодекс РФ ч. 3 от 26.11.2001г. № 146-ФЗ.
7. Гражданский кодекс РФ ч. 4 от 18.12.2006г. № 230-ФЗ.
8. Гражданский процессуальный кодекс РФ от 14.11.2002г. № 138-ФЗ. 13.Кодекс об административных правонарушениях РФ от 30.12.2001г. № 195-ФЗ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
– применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-4 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-2 Оценка результатов промежуточной аттестации
– соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 4-8. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 6 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности	Оценка результатов тестирования по теме №2.4 Оценка результатов устного опроса по теме №2.4 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 5 Оценка результатов промежуточной аттестации
– основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	Оценка результатов тестирования по теме №3.2 Оценка результатов устного опроса по теме №3.2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 6,7 Оценка результатов промежуточной аттестации
– права и обязанности работников в области профессиональной деятельности	Оценка результатов тестирования по теме №2.3 Оценка результатов устного опроса по теме №2.3 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 3-4 Оценка результатов промежуточной аттестации

– организационно-правовые формы организаций	Оценка результатов тестирования по темам №2.1-2.4 Оценка результатов устного опроса по темам №2.1-2.2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2-3 Оценка результатов промежуточной аттестации
– форма оплаты труда	Оценка результатов тестирования по теме №3.2 Оценка результатов устного опроса по теме №3.2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 6 Оценка результатов промежуточной аттестации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-понимает сущность и социальную значимость будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1 Оценка результативности выполнения Самостоятельной работы № 1
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-организовывает собственную деятельность	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 2 Оценка результативности выполнения Самостоятельной работы № 2
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценки коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	-анализирует рабочую ситуацию официанта и бармена; -корректирует собственную деятельность; -несёт ответственность за результаты своей работы	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 3, 8 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 3, 8

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	-осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 4 Оценка результативности выполнения Самостоятельной работы № 4
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-использует информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 5 Оценка результативности выполнения Самостоятельной работы № 5
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-работает в команде; -эффективно общается с преподавателем	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 6 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	-демонстрирует применение полученных основ правовых знаний	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 7 Оценка результативности выполнения Самостоятельной работы № 7
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности и, различных видов, типов и классов	-демонстрирует знания нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	-демонстрирует знание обязанностей работников в области профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
--	---	---

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
и цифровой трансформации

Павлова А.В.

« 22 » декабря 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности

образовательной программы среднего профессионального образования –
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Специальность:

43.01.01 Официант, бармен

Квалификация:

официант, бармен, буфетчик

Форма обучения:

очная

профиль получаемого

профессионального образования:

социально-экономический

Заведующий кафедрой

Веслогузова М.В.
« 22 » декабря 2023 г.

Начальник информационно-
ресурсного центра

Зубкова Ю.О.
« 22 » декабря 2023 г.

Начальник

учебного отдела

Камалова Г.И.
« 22 » декабря 2023 г.

Казань 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595).

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Поволжский ГУФКСиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

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

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

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

ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часа;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	38
в том числе:	
Лекции	26
Практическая работа	12
Самостоятельная работа обучающегося	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05. Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	3
Раздел I. Гражданская оборона		12	
Тема 1.1 Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера	Содержание учебного материала	2	2
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
	Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера, причины возникновения. Чрезвычайные ситуации военного времени.		
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах		
	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		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие №1. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа №1 Изучение способов и мер безопасности от ЧС природного характера		
Тема 1.2 Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	2	2
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения		
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие №2. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа №2 Обеспечение безопасных условий труда на производстве.		
Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка		36	
Тема 2.1	Содержание учебного материала		

Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Военная доктрина Российской Федерации. Основы обороны государства. Основные документы по безопасности Российских территорий. Национальная безопасность и национальные интересы России. Классификация видов и родов войск ВС РФ. Структура военной организации. Состав и структура ВС России, основные цели и задачи.	2	2
Тема 2.2 Терроризм, как серьезная угроза национальной безопасности России	Содержание учебного материала	2	2
	Терроризм в любых формах своего проявления. Проблема терроризма и борьба. Федеральный закон «О борьбе с терроризмом». Организация работы по противодействию терроризму. Концепция национальной безопасности РФ. Террористические группировки. Информационное оружие.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа №3 Средства защиты органов дыхания и их применение		
Тема 2.3 Основы военной службы	Содержание учебного материала	4	2
	Мероприятия, проводимые в рамках обязательной подготовки граждан к военной службе. Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета. Постановка на воинский учет.		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие №3. Изучение общевоинских уставов. Выполнение воинского приветствия в строю на месте		
	Практическое занятие №4. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте.	4	-
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Ордена, почетные награды за воинские отличия и заслуги.		
	Самостоятельная работа №5 Основные права, свободы, гарантии социальной защиты военнослужащих.		
Тема 2.4 Основы медико-санитарной подготовки	Содержание учебного материала	4	-
	Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общества. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни. Психологическая уравновешенность, двигательная активность и закаливание.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях	8	-
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие №5. Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий		
	Практическое занятие №6. Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		
	Практическое занятие №7. Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка пораженного		
	Практическое занятие №8. Отработка на тренажере прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажере непрямого массажа сердца		

	Самостоятельная работа обучающихся	6	-
	Самостоятельная работа №6 Индивидуальные средства защиты от ОМП и их применение.		
	Самостоятельная работа №7 Первичные реанимационные меры для спасения пострадавших		
	Самостоятельная работа №8 Оказание первой помощи при стихийных бедствиях		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		48	

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты, схемы, комплексно-методические папки, варианты контрольных

работ, обучающие фильмы.

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;
- колонки;
- компьютер;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

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

Дополнительная литература:

1. 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 // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469524> (дата обращения: 30.09.2022).

2. 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 // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469496>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
– организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №1 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1 Оценка результатов промежуточной аттестации
– предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №1 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1 Оценка результатов промежуточной аттестации
– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №2,3 Оценка результатов промежуточной аттестации
– ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 3 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 4 Оценка результатов промежуточной аттестации
– применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 4 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 4,5 Оценка результатов промежуточной аттестации
– владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 3 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 4 Оценка результатов промежуточной аттестации
– оказывать первую помощь пострадавшим	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях №5,6,7,8 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 6,7,8 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
– принципов 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	Оценка результатов тестирования по теме № 1.1 Оценка результатов устного опроса по темам № 1.1, 2.2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1,3 Оценка результатов промежуточной аттестации
– основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципов снижения вероятности их реализации	Оценка результатов тестирования по теме № 2.1 Оценка результатов устного опроса по теме № 1.2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1,2

	Оценка результатов промежуточной аттестации
– основ военной службы и обороны государства	Оценка результатов тестирования по теме № 2.3 Оценка результатов устного опроса по темам № 2.1, 2.3 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 4,5 Оценка результатов промежуточной аттестации
– задач и основных мероприятий гражданской обороны	Оценка результатов устного опроса по теме № 1.2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2 Оценка результатов промежуточной аттестации
– способов защиты населения от оружия массового поражения	Оценка результатов тестирования по теме № 1.2 Оценка результатов устного опроса по теме № 1.2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2,3 Оценка результатов промежуточной аттестации
– мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах	Оценка результатов тестирования по теме № 11 Оценка результатов устного опроса по теме № 1.1 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1 Оценка результатов промежуточной аттестации
– организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	Оценка результатов тестирования по теме № 2.3 Оценка результатов устного опроса по теме № 2.3 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 4,5 Оценка результатов промежуточной аттестации
– основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО	Оценка результатов тестирования по теме № 2.3 Оценка результатов устного опроса по теме № 2.3 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 5 Оценка результатов промежуточной аттестации
– области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	Оценка результатов тестирования по теме № 2.3 Оценка результатов устного опроса по теме № 2.3 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 4,5 Оценка результатов промежуточной аттестации
– порядка и правила оказания первой помощи пострадавшим	Оценка результатов тестирования по теме № 2.4 Оценка результатов устного опроса по теме № 2.4 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 6,7,8 Оценка результатов промежуточной аттестации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- понимает сущность и социальную значимость будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1 ,6,7 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 1
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- организывает собственную деятельность	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1 ,5,6 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 1,2
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- анализирует рабочую ситуацию официанта и бармена; корректирует собственную деятельность; несёт ответственность за результаты своей работы	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1,2 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 2,3
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 2,3,4 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 4,5
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 3,4 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 4,5
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- работает в команде; эффективно общается с преподавателем	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 3,4 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 4,5,7
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрирует применение полученных знаний вербального и невербального общения	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 3,4 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 4,5
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	-выполняет подготовку зала к обслуживанию в соответствии с правилами пожарной безопасности	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	- выполняет организацию мероприятия по защите работающих от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; оказывает первую помощь пострадавшим	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	-владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции; оказывает первую помощь пострадавшим	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	- предпринимает профилактические меры для снижения уровня опасностей и их последствий; оказывает первую помощь пострадавшим	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	- предпринимает профилактические меры для снижения уровня опасностей и их последствий	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	- предпринимает профилактические меры для снижения уровня опасностей и их последствий; оказывает первую помощь пострадавшим	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок – государственной итоговой

		аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	- выполняет организацию мероприятия по защите работающих от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; оказывает первую помощь пострадавшим	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	-предпринимает профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции	-выполняет организацию мероприятия по защите работающих от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	-предпринимает профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными	-предпринимает профилактические меры для снижения уровня опасностей	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на

методами, горячие напитки	различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
---------------------------	---	---

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
и цифровой трансформации
Павлова А.В.
« 22 » февраля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06. Сервисная деятельность

образовательной программы среднего профессионального образования –
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Специальность:	43.01.01 Официант, бармен
Квалификация:	официант, бармен, буфетчик
Форма обучения:	очная
профиль получаемого профессионального образования:	социально-экономический

Заведующий кафедрой
Веслогузова М.В.
« 22 » февраля 2023 г.

Начальник информационно-
ресурсного центра
Зубкова Ю.О.
« 22 » февраля 2023 г.

Начальник
учебного отдела
Камалова Г.И.
« 22 » февраля 2023 г.

Казань 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595).

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Поволжский ГУФКСиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.01 Официант, бармен.

Рабочая программа может использоваться в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки) и в профессиональной подготовке по профессии официант, бармен

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.06. Сервисная деятельность относится к дисциплинам общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к реализации освоения учебной дисциплины

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- *освоение знаний* об основных приемах и нормах социального взаимодействия для осуществления сервисной деятельности; содержании качества услуги и его значение в сервисной деятельности; содержание международных и национальных стандартов качества;
- *овладение умениями* оценивать качество услуг в соответствии со стандартами; обеспечивать качественную сервисную деятельность; разрабатывать процесс оказания услуги с заявленным качеством.
- *развитие познавательных интересов, интеллектуальных способностей* и приемов социального взаимодействия и работы в команде при осуществлении сервисной деятельности.
- *воспитания убежденности* в необходимости использования знаний и владение первичным навыком обеспечения качества оказания услуг.
- *применения полученных знаний и умений* в реализации клиентоориентированных технологий

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- оценивать качество услуг в соответствии со стандартами;
- обеспечивать качественную сервисную деятельность (в т.ч. на предприятиях общественного питания).;
- разрабатывать процесс оказания услуги в соответствии с заявленным качеством (в т.ч. на предприятиях общественного питания).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

- основные приемы и нормы социального взаимодействия для осуществления сервисной деятельности (в т.ч. на предприятиях общественного питания).;
- содержание качества услуги и его значение в сервисной деятельности (в т.ч. на предприятиях общественного питания).;
- содержание стандартов качества;
- виды потребностей;
- содержание этапов принятия решения о покупке;
- сущность и содержание клиентоориентированности (в т.ч. на предприятиях общественного питания).;
- типы потребителей и взаимодействие с ними;
- экономическую сущность сервисной деятельности (в т.ч. на предприятиях

общественного питания).;

- эстетические показатели услуг (в т.ч. на предприятиях общественного питания).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами (в т.ч. на предприятиях общественного питания).;
- применения простейших методов и приемов социального взаимодействия и работы в команде при осуществлении сервисной деятельности
- обеспечения применения клиентоориентированных технологий (в т.ч. на предприятиях общественного питания).

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;
самостоятельной работы обучающегося 6 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	42
в том числе:	
практические занятия	12
лекции	18
Самостоятельная работа обучающегося	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06. Сервисная деятельность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей. Становление и развитие сервисной деятельности.	Содержание учебного материала. Тема 1.1. Услуги и жизнедеятельность людей в традиционных сообществах. Зарождение и развитие услуг.	2	2
	Тема 1.2. Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности.		
	Тема 1.3. Услуги и сервисная деятельность в обществе современного типа.	2	2
	Тема 1.4. Развитие услуг и сферы сервиса в российском обществе.		
	Тема 1.5. Значение сервисной деятельности в условиях рыночных отношений		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа № 1.- работа с учебником или другими источниками информации: подготовка доклада и защита презентации по темам: Специфика рынка услуг, отличия от функционирования рынка товаров. Влияние научно-технического прогресса на развитие рынка услуг.		
Тема 2. Содержание понятия потребности, классификация	Содержание учебного материала		
	Тема 2.1. Классификация потребностей человека. Общая модель поведения человека	2	2
	Тема 2.2. Экономические потребности и блага: классификация и виды	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа № 2. - работа с учебником или другими источниками информации: подготовка доклада и защита презентации по темам: 1. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека и общества. 2. Основные виды потребностей человека.		
Тема 3. Социально-экономические факторы развития сферы сервиса	Содержание учебного материала		
	Тема 3.1. Сервисная деятельность как составная часть экономики. Экономическая сущность сервисной деятельности. Национальные и международные стандарты обслуживания.	2	2
	Тема 3.2. Факторы, влияющие на достижение высоких показателей экономической эффективности функционирования сферы сервиса.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа №3 - работа с учебником или другими источниками информации: подготовка доклада и защита презентации по темам:		

	Факторы внешней и внутренней среды. Социальная эффективность сферы сервиса. Социально – экономическое влияние развития сферы услуг на различные потребительские уровни. Принципы развития сферы услуг (в т.ч. на предприятиях общественного питания). Правила эффективного сервиса (в т.ч. на предприятиях общественного питания). Стандарты обслуживания (в т.ч. на предприятиях общественного питания).		
Тема 4. Поведение потребителей и принципы исследования потребителя	Содержание учебного материала	2	2
	Тема 4.1. Типы потребителей и взаимодействие с ними.		
	Тема 4.2. Методы изучения поведения потребителей (в т.ч. на предприятиях общественного питания). Процесс принятия решения о покупке. Основные этапы.	2	2
	Тема 4.3. Методы анализа потребителя: наблюдение, эксперимент, почтовая анкета, телефонный опрос, личное интервью (в т.ч. на предприятиях общественного питания).	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа № 4 Работа с учебником или другими источниками информации.		
Тема 5. Классификация услуг. использование классификатора	Содержание учебного материала	2	2
	Тема 5.1. Классификации услуг по отдельным признакам: по направлению и видам деятельности; по масштабу охвата, по территориальной принадлежности и другие классификации		
	Тема 5.2. Краткая история создания классификаторов в РФ для целей народнохозяйственного комплекса.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	-
	Самостоятельная работа № 5 - Работа с учебником или другими источниками информации: Зачем был создан классификатор ОКВЭД, какие классификаторы (или их отдельные части) он заменил.		
Тема 6. Контактная зона как сфера реализации сервисной деятельности	Тема 6.1. Понятие о «контактной зоне». Разновидности контактной зоны. Пространство контакта. Содержание контакта. Общение и взаимодействие с клиентами. Культура общения работников с клиентами (в т.ч. на предприятиях общественного питания).	2	2
	Тема 6.2. Конфликтология. Позитивная сторона конфликта. Типология конфликтов. Конфликт в сервисной деятельности. Способы выхода из конфликтов в сервисной деятельности (в т.ч. на предприятиях общественного питания).	2	2
	Тема 6.3. Эстетические показатели услуг. Эстетические особенности интерьера контактной зоны предприятий сервиса. Эстетические особенности интерьера контактной зоны предприятия общественного питания.	2	2
	Тема 6.4. Эстетика внешнего облика работника	2	2

	контактной зоны. Особенности внешнего облика официанта, бармена.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	Самостоятельная работа № 6 - работа с учебником или другими источниками информации: подготовка доклада и защита презентации по темам: Средства эстетического оформления фасада здания Понятие технической эстетики и дизайна (в т.ч. на предприятиях общественного питания). Способы выхода из конфликтов в сервисной деятельности (в т.ч. на предприятиях общественного питания). Компоненты культуры общения. Воздействие культуры на поведение потребителя(в т.ч. на предприятиях общественного питания). .		
Консультации:		12	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		48	

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация учебной программы требует наличия учебного кабинета по сервисной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект презентационного оборудования (компьютер, проектор или интерактивная доска, экран, звуковое обеспечение)
- доступ к Интернету;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска;
- сборник электронных слайд-презентации видеофрагментов по темам учебной программы.

Для организации самостоятельной работы студентам предоставляется электронный читальный зал и читальный зал библиотеки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Черников, В. Г. Сервисология : учебное пособие для вузов / В. Г. Черников. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 252 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13272-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476953>

Дополнительные источники:

1. Бражников, М. А. Сервисология : учебное пособие для вузов / М. А. Бражников. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 144 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13343-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519336> (дата обращения: 18.05.2023).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- оценивать качество услуг в соответствии со стандартами;	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1 Оценка результатов промежуточной аттестации
- обеспечивать качественную сервисную деятельность (в т.ч. на предприятиях общественного питания).;	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2 Оценка результатов промежуточной аттестации
- разрабатывать процесс оказания услуги в соответствии с заявленным качеством (в т.ч. на предприятиях общественного питания).	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 3 Оценка результатов промежуточной аттестации
- для обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами (в т.ч. на предприятиях общественного питания).;	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 4 Оценка результатов промежуточной аттестации
- применения простейших методов и приемов социального взаимодействия и	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 5 Оценка результатов промежуточной аттестации
- работы в команде при осуществлении сервисной деятельности	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 6 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
- основные приемы и нормы социального взаимодействия для осуществления сервисной деятельности (в т.ч. на предприятиях общественного питания).;	Оценка результатов тестирования по теме № 1 Оценка результатов устного опроса по темам № 1.1 – 1.5. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1 Оценка результатов промежуточной аттестации

- содержание качества услуги и его значение в сервисной деятельности (в т.ч. на предприятиях общественного питания).;	Оценка результатов тестирования по теме № 3 Оценка результатов устного опроса по темам № 3.1, 3.1. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 3 Оценка результатов промежуточной аттестации
- содержание стандартов качества;	Оценка результатов тестирования по теме № 3 Оценка результатов устного опроса по темам № 3.1, 3.1. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 3 Оценка результатов Промежуточной аттестации
- виды потребностей;	Оценка результатов тестирования по теме № 4 Оценка результатов устного опроса по теме №4.1, 4.2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 4 Оценка результатов промежуточной аттестации промежуточной аттестации
- содержание этапов принятия решения о покупке;	Оценка результатов тестирования по теме № 4. Оценка результатов устного опроса по теме №4.1, 4.2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 4 Оценка результатов промежуточной аттестации промежуточной аттестации
- сущность и содержание клиентоориентированности (в т.ч. на предприятиях общественного питания).;	Оценка результатов тестирования по теме №11. Оценка результатов устного опроса по теме №1.1 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1 Оценка результатов промежуточной аттестации
- типы потребителей и взаимодействие с ними;	Оценка результатов тестирования по теме № 5 Оценка результатов устного опроса по теме №5.1, 5.2. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 5 Оценка результатов промежуточной аттестации промежуточной аттестации

- экономическую сущность сервисной деятельности (в т.ч. на предприятиях общественного питания).;	Оценка результатов тестирования по теме № 1. Оценка результатов устного опроса по темам № 1.1 – 1.5. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1 Оценка результатов промежуточной аттестации
эстетические показатели услуг (в т.ч. на предприятиях общественного питания).	Оценка результатов тестирования по теме № 6 Оценка результатов устного опроса по теме №6.1 - 6.4. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №6. Оценка результатов промежуточной аттестации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- понимает сущность и социальную значимость будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 1
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- организует собственную деятельность	Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 2
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- анализирует рабочую ситуацию официанта и бармена; - корректирует собственную деятельность, несёт ответственность за результаты своей работы	Оценка результативности выполнения Самостоятельной работы № 3

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 4,5
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 3,4 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 4,5
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- работает в команде; эффективно общается с преподавателем	Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 6
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	- обслуживать потребителей Организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
и цифровой трансформации
Павлова А.В.
«22» февраля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07. Кросс-культурные коммуникации

образовательной программы среднего профессионального образования –
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Специальность:	43.01.01 Официант, бармен
Квалификация:	официант, бармен, буфетчик
Форма обучения:	очная
профиль получаемого профессионального образования:	социально-экономический

Заведующий кафедрой
Веслогозова М.В.
«22» февраля 2023 г.

Начальник информационно-
ресурсного центра
Зубкова Ю.О.
«22» февраля 2023 г.

Начальник
учебного отдела
Камалова Г.И.
«22» февраля 2023 г.

Казань 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595).

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Поволжский ГУФКСиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПКРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.01 Официант, бармен.

Рабочая программа может использоваться в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки) и в профессиональной подготовке по профессии официант, бармен

1.2. Учебная дисциплина ОП.07. Кросс-культурные коммуникации относится к дисциплинам общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы.

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

- *освоение знаний* закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур и их роль в коммуникациях;
- *овладение умениями* понимать и воспринимать разнообразие общества в культурном контексте и применять в профессиональной деятельности;
- *применения полученных знаний и умений* в реализации клиентоориентированных технологий на предприятии общественного питания

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- понимать и воспринимать разнообразие общества в культурном, социально-историческом, этическом и философском контекстах;
- учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения, придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Понятие деловой культуры, ее элементы;
- Социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в кросс культурных коммуникациях;
- Воздействие культурных факторов на постановку целей в организации (в т.ч. на предприятиях общественного питания);
- Кросс-культурные коммуникации и навыки ведения переговоров в международном контексте.
- Этнокультурные, исторические и религиозные традиции в контексте сервисной деятельности (в т.ч. на предприятиях общественного питания);
- Причины культурного шока;
- Мотивационная дифференциация в мультинациональном коллективе (в т.ч. на предприятиях общественного питания);.
- Национальные особенности деловой культуры разных стран (в т.ч. на предприятиях общественного питания).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами (в т.ч. на предприятиях

общественного питания).;

- применения простейших методов и приемов социального взаимодействия и работы в команде при осуществлении сервисной деятельности с учётом культурных особенностей (в т.ч. на предприятиях общественного питания);
- обеспечения применения клиентоориентированных технологий в соответствии с культурными особенностями (в т.ч. на предприятиях общественного питания).

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 28 часов
самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	28
в том числе:	
практические занятия	10
лабораторные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	8
в том числе:	
- подготовка доклада и защита презентации по темам	2
- работа с учебником и другими источниками информации, в том числе компьютерной (подбор материала для написания сообщения, плана-конспекта по выбранной теме и т.д.)	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07. Кросс-культурные коммуникации

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	3
Тема 1. Кросс-культурные коммуникации.	Содержание учебного материала. Тема 1.1. Социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в кросс культурных коммуникациях	2	2
	Тема 1.2. Культурные фильтры и этноцентризм. Неопределенность при межкультурных интеракциях.	2	2
	Практическая работа № 1. Дискуссия «Модели культурной вариативности»	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 1.- работа с учебником или другими источниками информации: подготовка доклада и защита презентации по темам: Кросс-культурные и межкультурные коммуникации.		
Тема 2. Виды культур по степени их активности	Содержание учебного материала	2	2
	Тема 2.1. Национальная и корпоративная культуры: взаимообусловленность и взаимодействие.		
	Тема 2.2. Сущность культурных ценностей и их место в межкультурной коммуникации.	2	2
	Практическая работа № 2. Межкультурная адаптация и понятие культурного шока.	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа № 2. - работа с учебником или другими источниками информации: подготовка доклада и защита презентации по темам: 1. Сущность и формирование культурной идентичности. 2. Инкультурация и социализация.		

Тема 3. Командообразование и стимулирование персонала в кросскультурной среде.	Содержание учебного материала		
	Тема 3.1. Воздействие культурных факторов на постановку целей в организации.	2	2
	Тема 3.2. Мотивационная дифференциация в мультинациональном коллективе. Влияние культурно-странового контекста на мотивационные изменения.	2	2
	Практическая работа № 3. – Деловая игра «Особенности управления персоналом в многонациональной организации»	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4. Этнокультурные, исторические и религиозные традиции в контексте сервисной деятельности.	Самостоятельная работа №3 - работа с учебником или другими источниками информации: подготовка доклада и защита презентации по темам: 1. Практика стимулирования труда в различных странах. 2. Риск многонациональности. Мировая деловая практика и кросс-культурные коммуникации	2	-
	Содержание учебного материала		
	Тема 4.1. Национальные особенности деловой культуры европейских стран. (Швеция. Швейцария. Нидерланды. Дания. Англия. Германия. Франция. Греция. Испания. Италия).	2	2
	Тема 4.2. Национальные особенности деловой культуры европейских стран. (Швеция. Швейцария. Нидерланды. Дания. Англия. Германия. Франция. Греция. Испания. Италия).	2	2
	Тема 4.3. Национальные особенности деловой культуры стран Северной и Южной Америки и Океании. США. (Латинская Америка. Австралия. Новая Зеландия).	2	2
	Практическая работа № 4. Национальные образы мира.	2	-
	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	Самостоятельная работа № 4. Работа с учебником или другими источниками информации.	2	-
Всего:		36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной программы требует наличия учебного кабинета по кросс-культурным коммуникациям.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект презентационного оборудования (компьютер, проектор или интерактивная доска, экран, звуковое обеспечение): компьютер ICL RAY, проектор Casio, экран настенный Projecta, или интерактивная доска SMART Board 685i5 со встроенным проектором UF75W, акустическая система активная Sven (2x25 Вт)

- доступ к Интернету;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска;
- сборник электронных слайд-презентации видеофрагментов по темам учебной программы.

Для организации самостоятельной работы студентам предоставляется электронный читальный зал и читальный зал библиотеки.

- абонемент 269,28 кв.м.: персональный компьютер ICL RAY – 4 шт., доступ к Интернет, МФУ Xerox Phaser 3320, МФУ Xerox PS Fax, МФУ HP Laserjet V1530 MFP;

- электронный читальный зал 108 кв.м.: интерактивная доска SMART Board 685i5 со встроенным проектором UF75W, персональный компьютер ICL RAY, МФУ Xerox Phaser 3320 XPS – для сотрудника электронного читального зала и 29 шт. персональных компьютеров ICL RAY – для читателей, доступ к Интернет ресурсам;

- читальный зал 1130,42 кв.м: Информат ЭСБУС, 88 посадочных мест для читателей.

3.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Гузикова, М. О. Бытовая культура и этикет народов мира: межкультурная коммуникация : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. О. Гузикова, П. Ю. Фофанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 121 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10559-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475824>
2. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса (B1) : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 192 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09515-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472799> (дата обращения: 26.11.2021)

Дополнительные источники:

1. Бытовая культура и этикет народов мира: межкультурная коммуникация : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Таратухина [и др.] ; под редакцией Ю. В. Таратухиной, С. Н. Безус. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10558-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475823> .
2. СТАТИСТИКА.ru: данные Росстат, Госкомстат государственная статистика России

Госкомстат, Росстат и государственные службы статистики РФ : сайт. – Москва. – Текст: электронный. – URL: <http://statistika.ru>

1. Федеральная служба государственной статистики : сайт. – Москва, 1999. – Текст: электронный. – URL: <http://www.gks.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- понимать и воспринимать разнообразие общества в культурном, социально-историческом, этическом и философском контекстах;	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-2. Практическая работа № 1-2. Оценка результатов промежуточной аттестации
- учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения, придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных.	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 3-4 Практическая работа № 3-4. Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
- Понятие деловой культуры, ее элементы;	Оценка результатов тестирования по теме № 1 Оценка результатов устного опроса по темам № 1.1 – 1.2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1 Оценка результатов промежуточной аттестации
- Социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в кросс культурных коммуникациях;	Оценка результатов тестирования по теме № 4 Оценка результатов устного опроса по темам № 4.1 – 4.3 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 4 Оценка результатов промежуточной аттестации
- Воздействие культурных факторов на постановку целей в организации (в т.ч. на предприятиях общественного питания);	Оценка результатов тестирования по теме № 2 Оценка результатов устного опроса по темам № 2.1, 2.2. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2. Оценка результатов промежуточной аттестации
- Кросс-культурные коммуникации и навыки ведения переговоров в международном контексте.	Оценка результатов тестирования по теме № 4 Оценка результатов устного опроса по темам № 4.1 – 4.3 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 4 Оценка результатов промежуточной аттестации
- Этнокультурные, исторические и религиозные традиции в контексте сервисной деятельности (в т.ч. на предприятиях общественного питания);	Оценка результатов тестирования по теме № 4 Оценка результатов устного опроса по темам № 4.1 – 4.3 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 4

	Оценка результатов промежуточной аттестации
- Причины культурного шока;	Оценка результатов тестирования по теме № 2 Оценка результатов устного опроса по темам № 2.1, 2.2. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 2. Оценка результатов промежуточной аттестации
- Мотивационная дифференциация в мультинациональном коллективе (в т.ч. на предприятиях общественного питания);.	Оценка результатов тестирования по теме № 5 Оценка результатов устного опроса по теме № 3.1, 3.2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 3 Оценка результатов промежуточной аттестации промежуточной аттестации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- понимает сущность и социальную значимость будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 3
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- организывает собственную деятельность	Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 3
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- анализирует рабочую ситуацию официанта и бармена; корректирует собственную деятельность; несёт ответственность за результаты своей работы	Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 1-2
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 4
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1,2 Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 3,4
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- работает в команде; эффективно общается с преподавателем	Оценка результативности выполнения самостоятельной работы № 3

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	- обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания – государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен
--	--	---

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. Введение в специальность

образовательной программы среднего профессионального образования –
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Специальность:	43.01.01 Официант, бармен
Квалификация:	официант, бармен, буфетчик
Форма обучения:	очная
профиль получаемого профессионального образования:	социально-экономический

Заведующий кафедрой
Веслогужева М.В.
« 22 » февраля 2023 г.

Начальник информационно-
ресурсного центра
Зубкова Ю.О.
« 22 » февраля 2023 г.

Начальник
учебного отдела
Камалова Г.И.
« 22 » февраля 2023 г.

Казань 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595).

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Поволжский ГУФКСиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Введение в специальность

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен

Рабочая программа составлена для очной формы обучения. Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в общественном производстве.

Задачи изучения дисциплины «Введение в профессию» заключаются в том, чтобы показать:

- роль и значение общественного питания как отрасли народного хозяйства;
- функций выполняемых общественным питанием;
- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности;
- содействовать в повышении уровня профессиональной подготовки студентов;
- формировать у студентов готовность к социальной и профессиональной мобильности;
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Введение в специальность» входит в профессиональный цикл и относится к общеобразовательному циклу программы подготовки специалистов среднего звена.

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

В результате освоения факультатива обучающийся должен знать:

- виды деятельности официанта, бармена;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;
- историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания;
- современные направления и тенденции в общественном питании;
- национальные особенности русской кухни;
- национальные особенности кухни народов мира.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности;
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК):

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа. Контроль качества освоения дисциплины «Введение в специальность» проводится в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерное тестирование. Результаты текущего контроля учитываются при подведении итогов по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится в форме тестового контроля по пройденным темам, в форме контрольной работы и дополнительного опроса студентов по предлагаемой тематике. Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по итогам изучения дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	
в том числе:	
лекционные занятия	10
практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	4	4
Тема 1. Ведение в профессию	Значение дисциплины «Введение в специальность». Труд как деятельность. Классификация видов деятельности. Профессиональная деятельность. Выбор профессии.	4	2
	Практическая работа	2	-
Тема 2. Многообразие профессий и специальностей. Роль профессии в современном обществе.	Роль профессии официант, бармен в отрасли. История формирования общественного питания Исторический процесс формирования обслуживания в общественном питании.	4	2
	Практическая работа	2	-
Тема 3. Формирование ресторанного рынка	Факторы формирования ресторанного рынка. Классификация ресторанов. Формы и виды ресторанного обслуживания.	4	2
	Практическая работа	2	-
Тема 4. Общественное питание – составная часть экономики страны.	Особенности отрасли, задачи, функции. Формирование народной кухни в соответствии с новыми технологиями в кулинарной сфере как составная часть экономики.	4	2
	Практическая работа	2	-
Тема 5. Обслуживающий и производственный персонал предприятия общественного п.	Общие требования к обслуживающему персоналу согласно закону «О защите прав потребителей». Должностные инструкции. Устанавливающие функции, обязанности, права и ответственность работника.	4	2
	Практическая работа	2	-

Тема 6. Характеристика основных этапов процесса обслуживания в предприятиях питания.	Подготовительный, основной и завершающий процессы на предприятиях общественного питания.	4	2
	Практическая работа	2	-
Тема 7. Практика как важнейшая составная часть образовательного процесса	Виды практик и их значение	6	2
	Практическая работа	4	-
Тема 8. Перспективы развития ресторанного бизнеса в России.	Перспективные направления развития ресторанного бизнеса в России. Новые технологии в сфере общественного питания.	6	2
	Практическая работа	4	-
Промежуточная аттестация		Диф.зачет	
Всего:		36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация программы дисциплины (модуля) требует наличия учебного кабинета (лаборатории), оснащенного необходимым оборудованием и техническими средствами.

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476196>
2. Введение в специальность. История сервиса : учеб. пособие / Авт. колл. Д.А. Аманжолова, В.Э. Багдасарян, В.Н. Горлов и др. - М : Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. - 384 с. - (Сервис и туризм). - ISBN 978-5-98281-107-3 : 199.43 р. - Текст : непосредственный.
3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491189>

Дополнительные источники

1. Карабущенко, П. Л. Искусство гостеприимства. Русские традиции : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Л. Карабущенко, Т. А. Шебзухова, А. А. Вартумян ; под редакцией А. А. Вартумяна. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 285 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12655-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476730> (дата обращения: 02.10.2022).
2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496874>
3. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Дж. Р. Уокер ; Пер. с англ. В.Н.Егорова. - 4-е изд. - М : ЮНИТИ-ДАНА, 2008. - 735 с. - ISBN 978-5-238-01392-3. - Текст : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - виды деятельности официанта, бармена; - профессиональные качества будущего специалиста; - взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; - историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания; - современные направления и тенденции в общественном питании; - национальные особенности русской кухни; национальные особенности кухни народов мира.	Экспертная оценка на практическом занятии Тестирование
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь - представлять характеристику будущей профессиональной деятельности; - производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка на практическом занятии Тестирование

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.09. Техническое оснащение организации общественного питания и
охраны труда**

образовательной программы среднего профессионального образования –
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Специальность:	43.01.01 Официант, бармен
Квалификация:	официант, бармен, буфетчик
Форма обучения:	очная
профиль получаемого профессионального образования:	социально-экономический

Заведующий кафедрой
Веслогужева М.В.
« 22 » февраля 2023 г.

Начальник информационно-
ресурсного центра
Зубкова Ю.О.
« 22 » февраля 2023 г.

Начальник
учебного отдела
Камалова Г.И.
« 22 » февраля 2023 г.

Казань 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595).

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Поволжский ГУФКСиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.01 Официант, бармен.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.09 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

уметь:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику;

Перечень формируемых компетенций:

Изучение учебной дисциплины способствует формированию следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов; самостоятельной работы обучающегося – 14 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
в том числе:	
подготовка к аудиторным занятиям (изучение материала по заданным темам, написание сообщений, докладов, составление схем и таблиц)	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел I	Механическое оборудование	17	
Тема 1.1. Детали машин	Содержание	1	
	Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальные приводы	1	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
Тема 1. 2. Машины для обработки овощей	Содержание	2	
	Назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	1	2
	Изучение устройства и принципа действия машин для обработки овощей. Сборка, освоение правил безопасной эксплуатации.	1	2
Тема 1.3. Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание	1	
	Машины для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы.	1	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	1	
	Практическое занятие: изучение устройства и принципа действия машин для обработки мяса и рыбы.	0,5	2
	Практическое занятие: изучение устройства и принципа действия машин рыхления мяса и нарезки	0,5	2
Тема 1.4. Машины кондитерского цеха	Содержание	2	
	Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Типы машин и их назначение. Машины для взбивания кондитерских смесей, машины и механизмы специального назначения.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	1	
	Практическое занятие: изучение устройства и принципа действия машин для приготовления теста и кремов.	1	2
Тема 1.5. Машины для нарезки и перемешивания	Содержание	1	
	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: типы, особенности устройства.	1	2

	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	1	2
	Практическое занятие: изучение устройства для отжимов соков, перемешивания салатов, блендеры, куттеры	1	
Тема 1.6. Посудомоечные машины	Содержание	1	
	Назначение, классификация, характеристика технологического процесса машинного мытья.	1	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
Тема 1.7. Подъёмно - транспортное оборудование	Содержание	1	
	Классификация, характеристика основных типов.	1	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
Тема 1.8. Весоизмерительное оборудование. Компьютеризация предприятий ОП	Содержание	1	
	Классификация весоизмерительного оборудования. Метрологические и эксплуатационные требования. Устройство и принцип действия.	1	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	1	
	Практическое занятие: изучение устройства весов, освоение правил взвешивания и эксплуатации.	0,5	2
	Практическое занятие: Компьютеризация предприятий общественного питания, Промежуточное тестирование.	0,5	3
Самостоятельная работа раздела 1 Составить таблицу сравнительных характеристик овощерезательных машин. Подготовить сообщение на тему «Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы, используемые в пищевой промышленности». Вычертить кинематическую схему машин для приготовления теста и кремов. Вычертить гидравлическую систему посудомоечной машины. Составить таблицу с указанием опасных зон при эксплуатации основных типов подъёмно - транспортного оборудования. Подготовить сообщение на тему «Компьютеризация предприятий ОП».		3	
Раздел II	Тепловое оборудование	15	

Тема 2.1. Основы теплотехники	Содержание	1	
	Теплогенерирующие устройства, классификация, общая характеристика теплового оборудования	1	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия (не предусмотрены)	-	
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание	2	
	Виды и назначение варочных аппаратов, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	1	
	Практическое занятие: изучение устройства и принципа действия варочного оборудования, освоение правил безопасной эксплуатации.	1	2
Тема 2.3. Жарочно - пекарное оборудование	Содержание	2	
	Типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	1	
	Практическое занятие: изучение устройства и принципа действия жарочно - пекарного оборудования.	1	2
Тема 2.4. Многофункциональное тепловое оборудование	Содержание	1	
	Назначение, устройство, программы, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.	1	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	1	
	Практическое занятие: изучение устройства и принципа действия многофункционального теплового оборудования.	1	2
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание	1	
	Классификация, назначение, особенности устройства.	1	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	0,5	

	Практическое занятие: изучение устройства и принципа действия универсального и водогрейного оборудования, освоение правил эксплуатации.	0,5	2
Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи	Содержание	1	
	Типы, назначение, особенности устройства, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.	1	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	0,5	
	Практическое занятие: изучение устройства и принципа действия оборудования для раздачи и теплового оборудования специального назначения.	0,5	2
Самостоятельная работа раздела II Составить схему классификации теплового оборудования. Составить схему классификации теплового оборудования. Составить таблицу с указанием наименования оборудования, способа регулирования теплового режима, приборов автоматики. Составить таблицу, указать multifunctionality теплового оборудования. Составить таблицу, указать наименование оборудования, тип нагревательных элементов, способ регулирования теплового режима. Подготовить доклад на тему «Оборудование для Фаст Фудов».		3	
Раздел III	Холодильное оборудование предприятий общественного питания	16	
	Содержание	8	
	Классификация, общая характеристика, особенности устройства. Правила эксплуатации холодильного оборудования.	8	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие: изучение устройства и принцип действия холодильного оборудования предприятий ОП.	2	2
	Практическое занятие: изучение устройства и принцип действия холодильного оборудования с низкими температурами предприятий ОП.	2	2
Самостоятельная работа раздела III Составить схему «Классификация холодильного оборудования», подготовить сообщение на тему «Торговое холодильное оборудование».		4	
Раздел IV	Охрана труда	16	
Тема 4.1. Организация	Содержание	8	

охраны труда в предприятии	Основные понятия в области охраны труда. Основные направления государственной компании в области охраны труда. Система стандартов по технике безопасности, назначения, области. Межотраслевые правила по охране труда.	2	2
	Основные понятия: условия охраны труда, производственный фактор, производственная санитария.	2	2
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания, причины и их анализ.	2	2
	Пожарная безопасность, обязанности и ответственность должностных лиц.	1	2
	Специальные требования безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования.	1	2
	Лабораторные работы (не предусмотрены)	-	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие: изучение органов надзора и контроля за соблюдением законодательства об охране труда	0,5	2
	Практическое занятие: изучение обязанностей работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.	0,5	2
	Практическое занятие: изучение вредных производственных факторов.	0,5	2
	Практическое занятие: изучение допустимых параметров опасных и вредных Производственных факторов, способов и средства защиты.	0,5	2
	Практическое занятие: изучение анализ производственного травматизма на предприятии.	0,5	3
	Практическое занятие: изучение оказание первой помощи при производственном травматизме.	0,5	2
	Практическое занятие: изучение требований пожарной безопасности, обязанности	0,5	3
	Практическое занятие: изучение противопожарного инструктажа, способы предупреждения и тушения пожаров.	0,5	3
Самостоятельная работа раздела IV		4	

Изучение нормативно-технических документов в области охраны труда. Составить схему «Структура системы охраны труда». Составить схему функций службы охраны труда на предприятии. Изучение метрологических характеристик помещений. Составить схему «Классификация опасных и вредных факторов». Вычертить схемы по пожарной безопасности. Изучение знаков безопасности.		
Всего:	64	

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета: посадочные места для обучающихся, рабочий стол преподавателя, доска, шкафы, стенды, стеллажи, комплект наглядных пособий, мультимедийное оборудование.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийное оборудование.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.09 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда может быть использовано программное обеспечение Big Blue Button (BBB), Moodle, Я-диск.

4.3. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517876>

Дополнительная литература:

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. **Практикум** : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517587> (дата обращения: 05.09.2023).

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г. <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>

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. 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:

Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. 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

4.4. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype) , что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов(крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения. Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Примечание: Преподаватели, учебные курсы которых требуют от студентов выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для студентов, испытывающих трудности с передвижением или речью, обязаны в РПД учесть эти особенности и предлагать студентам-инвалидам и студентам с ОВЗ альтернативные методы закрепления изучаемого материала.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень

сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 4 семестре

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: -определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований; -соблюдать правила охраны труда; -предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; -использовать противопожарную технику; знать: -классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации; -основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; -принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.	Письменный контроль в форме: - ответов на вопросы; - тестирования. Устный контроль в форме: - индивидуального опроса; - фронтального опроса; - докладов и сообщений по теме.

Общие критерии оценки результатов освоения учебной дисциплины

В устных и письменных ответах студентов на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку **«отлично»** заслуживает студент, твердо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, четкие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку **«неудовлетворительно»** заслуживает студент, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

Оценивание студента на дифференцированном зачете по учебной дисциплине

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно

увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет

необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.