

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического
Совета
Протокол от 28 мая 2020 года
№ 80

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора КГБПОУ
«Алтайский государственный колледж»
от 29 мая 2020 года №82
Директор __ Л.Н. Гражданкина

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ШССЗ)**

по специальности

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Базовая подготовка

Квалификация базовой подготовки –
менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – 3 года
10 месяцев

Барнаул 2020

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена КГБПОУ «Алтайский государственный колледж» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, Профессионального стандарта, а также с учетом требований работодателей.

Разработчики:

Кудина Н.В., заместитель директора по учебной работе,
Картаусов Д.И., заместитель директора по учебной и производственной работе,
Меркулова О.Н., заместитель директора по воспитательной работе,
преподаватели УД, ОПД, междисциплинарных курсов,
Тишкова Ю.К., председатель ЦМК Туризма, организации и управления.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	
1.2. Нормативный срок освоения программы	
1.3. Цель и задачи программы – требования к результатам освоения	
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	
Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	
3.1. Учебный план	
3.2. Календарный учебный график	
<i>3.3 Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла</i>	
3.3.1 Программа ОГСЭ.01 Основы философии	
3.3.2 Программа ОГСЭ.02 История	
3.3.3 Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык	
3.3.4 Программа ОГСЭ.04. Физическая культура	
<i>3.4 Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла</i>	
3.4.1 Программа ЕН.01 Математика	
3.4.2. Программа ЕН. 02. Информатика	
3.4.3. Программа ЕН.03. Экологические основы природопользования	
<i>3.5. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла</i>	
3.5.1. Программы общепрофессиональных дисциплин	
3.5.1.1. Программа ОП.01 Экономика организации	
3.5.1.2. Программа ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	
3.5.1.3. Программа ОП.03 Бухгалтерский учет	
3.5.1.4. Программа ОП.04 Документационное обеспечение управления	
3.5.1.5. Программа ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации	
3.5.1.6. Программа ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	

3.5.1.7. Программа ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	
3.5.1.8. Программа ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	
3.5.1.9. Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	
<i>3.6.2 Программы профессиональных модулей</i>	
3.6.2.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	
3.6.2.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	
3.6.2.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	
3.6.2.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	
3.6.2.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
<i>3.6.3 Программы учебных и производственных практик профессиональных модулей</i>	
<i>3.7. Программа преддипломной практики</i>	
Раздел 4. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы	
4.1. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	
4.2. Активные и интерактивные формы обучения	
4.3. Психолого-педагогические условия реализации основной профессиональной образовательной программы	
4.4. Информационно-методическое обеспечение образовательного процесса	
Раздел 5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	
5.2. Требования к выпускным квалификационным работам	
5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.	
Раздел 6. Характеристика воспитательного компонента образовательного процесса	
Раздел 7 Программа коррекционной работы	
Приложения	
Рабочий учебный план специальности	
Календарный учебный график	
Рабочие программы, календарно-тематические планы	

Фонды оценочных средств учебных дисциплин и модулей	
Кадровые условия реализации ППСЗ по специальности	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки - комплекс основных характеристик образования, регламентирующий объем, содержание, организацию, планируемые результаты и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**.

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

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «07» мая 2014 г. № 465);

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 27.08.2015 г. № 01-00-05/764 «Об актуальных вопросах модернизации среднего профессионального образования»;

- Приложение 3 к Письму ФИРО от 27.08.2015 г. № 01-00-05/764 «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**.

при очной форме получения образования на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

1.3. Цель и задачи программы – требования к результатам освоения

Основная профессиональная образовательная программа по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ба-**

зовой подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве менеджера на предприятиях общественного питания всех форм собственности, общественных организациях (учреждениях).

Менеджер должен обладать общими и профессиональными компетенциями.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
услуги организаций общественного питания;
процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
продукция общественного питания;
первичные трудовые коллективы.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВД 1. Организация питания в организациях общественного питания.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

ВД 2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ВД 3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг

организации общественного питания.

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

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

ВД 4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

ВД 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка).

Квалификация: менеджер.

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения:

- на базе среднего общего образования – 2 года и 10 месяцев;

Пояснительная записка

Настоящий учебный план краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайский государственный колледж» разработан на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 №465 и зарегистрирован в Минюсте России 11.06.2014 г. № 32672), и регламентирует порядок реализации ОПОП по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

Учебный план разработан на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 №465 и зарегистрирован в Минюсте России 11.06.2014 г. № 32672);

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 27.08.2015 г. № 01-00-05/764 «Об актуальных вопросах модернизации среднего профессионального образования»;

- Приложение 3 к Письму ФИРО от 27.08.2015 г. № 01-00-05/764 «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основ-

ные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Устав КГБПОУ «Алтайский государственный колледж»;
- Положение об учебной и производственной практике КГБПОУ «Алтайский государственный колледж»;
- Положение об основной профессиональной образовательной программе КГБПОУ «Алтайский государственный колледж».

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ОПОП подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на их подготовку и проведение;
- объем каникул по годам обучения.

Учебный план является основным документом для составления расписаний учебных занятий и экзаменационных сессий, расчета годовой педагогической нагрузки преподавателей.

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс в колледже организуется на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, Устава колледжа.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность академического часа учебных занятий составляет 45 минут, предусмотрена группировка занятий парами, продолжительность которой составляет 1 час 30 минут: два учебных часа по 45 минут с перерывом в 5 минут, перемена между парами по 10 минут, после двух первых пар учебных занятий предусмотрен обеденный перерыв на 40 минут. Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Текущий контроль знаний проводится в форме устного, письменного опроса, тестирования, семинара, контрольной работы, защиты лабораторных,

практических и курсовых работ за счет учебного времени, отводимого на изучение дисциплин и профессиональных модулей. Результаты текущего контроля знаний отражаются выставлением оценок в журнал учебных занятий.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе, в период реализации программы среднего (полного) общего образования, для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, и не учитываются при расчете объемов учебного времени. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в соответствии с календарным графиком.

Учебная практика реализуется в учебно-производственных мастерских колледжа, а также в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта для закрепления практических навыков в условиях реального производства под руководством преподавателей специальных дисциплин. Результатом учебной практики является получение дифференцированного зачёта. Учебная практика реализуется в профессиональном модуле ПМ.05 «Выполнение работ по профессии рабочего (официант и бармен)». По результатам освоения профессионального модуля обучающийся сдаёт квалификационный (демонстрационный) экзамен и при успешной сдаче его получает документ (свидетельство) об уровне квалификации.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях города и края под руководством преподавателей колледжа. Цель практики по профилю специальности состоит в том, чтобы путём непосредственного участия, обучающегося в деятельности производственного предприятия закрепить теоретические знания, полученные во время аудиторных занятий и учебных практик, приобрести профессиональный опыт и собрать материал для выполнения курсовых проектов и работ. Важной целью практики по профилю специальности является приобщение обучающегося к социальной среде производственного предприятия с целью формирования у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере. Производственная практика (по профилю специальности) проходит также как и учебная практика чередуясь с учебными занятиями и реализуется в

профессиональных модулях ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания», ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», ПМ.03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания», ПМ 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания», ПМ 05 «Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)». При возвращении обучающего с производственной практики (по профилю специальности) в колледж на основании результатов, подтверждённых документами с мест прохождения практики, обучающийся пишет отчёт о производственной практике (по профилю специальности) и защищает его. По итогам производственной практики (по профилю специальности) обучающему руководитель практики ставит дифференцированный зачёт.

Производственная практика (преддипломная) проводится непрерывно после освоения теоретического курса, учебной практики и практики по профилю специальности на последнем курсе обучения в 6-ом семестре в объёме 4-х недель.

Преддипломная практика проводится на предприятиях города и края. Содержание преддипломной практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей. Результаты практики определяются программой практики. Руководителями преддипломной практики являются преподаватели специальных дисциплин колледжа. Преддипломная практика направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). До прохождения преддипломной практики допускаются обучающиеся, выполнившие учебный план по всем видам теоретического и производственного обучения. Во время преддипломной практики обучающиеся могут быть зачислены на вакантные должности, если работа соответствует программе преддипломной практики. По итогам преддипломной практики обучающийся пишет отчёт о практике и защищает его. По итогам производственной практики (преддипломной) обучающему руководитель практики ставит дифференцированный зачёт.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы, порядок подготовки и проведения определяется положением.

В соответствии с Уставом КГБ ПОУ СПО «Алтайский государственный колледж»; колледж самостоятельно выбирает систему оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании на промежуточную аттестацию отводит 5 недель при базовой подготовке по очной форме обучения на весь период обучения. В колледже предусмотрены следующие виды

промежуточной аттестации: зачёт (простой или дифференцированный), экзамен, комплексный (по нескольким междисциплинарным курсам), квалификационный экзамен. Экзамены проводятся во время сессий: по две сессии продолжительностью 1 неделя в каждом учебном семестре. В колледже разрабатывается и утверждается директором календарный учебный график, который включает в себя: календарный график учебного процесса и календарный график аттестаций. В календарном графике аттестаций указаны все формы промежуточной аттестации без учёта времени: З – зачёт, ДЗ – дифференцированный зачёт и формы промежуточной аттестации с учётом времени: Э – экзамен, комплексный экзамен и квалификационный экзамен. Знания и умения обучающихся оцениваются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «зачтено» («зачёт»), которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счёт различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).

Лабораторные и практические занятия дисциплинам циклов ППССЗ и МДК «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», «Организация обслуживания в организациях общественного питания», «Организация и технология производства продукции общественного питания», «Организация и технология обслуживания в общественном питании», «Организация и технология обслуживания в барах и буфетах» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, по языковому признаку.

– Для подгруппы девушек 20 часов, отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение Основ медицинских знаний.

4.4. Формы проведения промежуточной аттестации составлены в соответствии с нормативными документами

3.2. Календарный учебный график

3.2 КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Краевого государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Алтайский государственный колледж»

по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
базовой подготовки

Квалификация: менеджер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

3.3. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА

3.3.1. ПРОГРАММА ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛИСОФИИ

1. Паспорт программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Основы философии» принадлежит к циклу гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

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

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

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

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

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

В результате освоения учебной дисциплины специалист среднего звена должен владеть **общими и профессиональными компетенциями:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка студента 54 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов;
самостоятельная работа 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 (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	4
Самостоятельная работа студента (всего)	6
В том числе:	
подготовка докладов и рефератов	1
работа с комплексом правовых и нормативных актов и положений	1
внеаудиторная работа с первоисточниками	1
работа со справочной литературой	1
подготовка индивидуальных и творческих работ	1
подготовка к контрольной работе	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Философия и ее роль в обществе.			
Тема 1.1. Введение. Понятие философии.	Содержание учебного материала	2	2
	1 Проблема определения философии. 2 Круг философских проблем и их своеобразие.		
	Самостоятельная работа студента: Работа с первоисточниками, Поразмышляйте над высказываниями различных философов и выделите поле философских проблем, специфику философии. Подготовить творческое задание: Философия – наука или мировоззрение?	0,25	
Тема 1.2. Предмет, методы и функции философии	Содержание учебного материала	2	2
	1 Предмет философии, его специфика и метод. 2 Функции философии. 3 Место и роль философии в жизни человека и общества.		
	Самостоятельная работа студента: Каково предназначение философии? Назовите ее функции. Прокомментируйте высказывание Гегеля: «Философия есть современная ей эпоха, постигнутая в мышлении». Работа с первоисточниками, подготовка к опросу.	0,25	
Раздел 2. Основные идеи мировой философии.			
Тема 2.1. Античная и средневековая философия.	Содержание учебного материала	2	2
	1 Особенности античной философии. 2 Проблема начал всего сущего в античной философии. Философские взгляды Платона и Аристотеля. 3 Зарождение этико-гносеологической проблематики. (Сократ, циники, стоики, скепти-		

	4 5 6	ки и т.д.) Особенности философии средних веков. Августин Блаженный и Фома Аквинский – религиозные философы средневековья. Спор об универсалиях: борьба номинализма и реализма.		
		Самостоятельная работа студента: Работа с первоисточниками. Прокомментировать высказывания Лукреций Кара и Сократа. Чем от них различаются платоновские размышления. Заполнить таблицу: «Философия античности как обоснование особого образа жизни». Выполнить творческое задание «Не гоняйся за счастьем, оно всегда находится в тебе самом» (Пифагор)». Почему проблема соотношения разума и веры оказалась актуальной в эпоху Средневековья?	0,25	
Тема 2.2. Философия Нового времени		Содержание учебного материала	2	
	1 2 3	Особенности философии нового времени. Спор сенсуалистов и рационалистов. Субъективный идеализм Дж.Беркли и агностицизм Д.Юма.		2
		Самостоятельная работа студента: подготовиться к интеллектуальной разминке. Дайте философскую оценку позиции: «Идеи правят миром». «Человек – машина», - утверждал в одноименном произведении Ламетри; «Человек – не машина», возражал ему Дидро. · Какие мировоззренческие установки относительно человека здесь заданы? · Что общего между машиной и человеком? Что их отличает? · Правильно ли высшей ценностью человека считать его интеллект, разум? · Ответ аргументируйте. «В каждом человеке природа исходит либо злаками, либо сорной травой; пусть же он своевременно поливает первые и истребляет вторые» (Ф. Бэкон).	0,25	
Тема 2.3. Немецкая классическая философия.		Содержание учебного материала	2	
	1 2 3	Особенности Немецкой классической философии. Проблема структуры познавательной деятельности в философии И.Канта. Философская система Г.Гегеля. Противоречие метода и системы.		2
		Самостоятельная работа студента: Сравните понимание предмета философии Л. Фейербахом и Гегелем. И. Канту принадлежит одна из формулировок категорического императива: «Поступай так, чтобы максима твоего поступка могла быть принципом всеобщего	0,25	

	законодательства». · Что такое категорический императив И. Канта? · Во всех ли обществах он осуществим? · Актуальна ли эта проблема сегодня? · Каково ваше отношение к категорическому императиву Канта? Ответить на тест по данной теме.		
Тема 2.4. Русская философия.	Содержание учебного материала	2	
	1 Л. Толстой и Ф. Достоевский: философия непротivления и философия свободы. 2 Место христианства в русской духовной культуре. 3 Н. Бердяев: философия свободы и творчества.		2
	Самостоятельная работа студента: Заполнить таблицу: «Основные этапы развития русской философии». Выполнить творческие задания по выбору: 1. Любомудрие древних русичей. 2. «Нужно жить не для себя (эгоизм), не для других (альтруизм), а со всеми и для всех» (Н. Ф. Федоров). Проблема смысла жизни. 3. Экзистенциальные мотивы творчества Ф. М. Достоевского. 4. Страдание и сострадание – два свойства человеческого бытия (по страницам произведений русских мыслителей). 5. Метафизика сердца и философия любви в России.	0,25	
Тема 2.5. Основные направления современной философии.	Содержание учебного материала	2	3
	1 Общие понятия и основные проблемы неопозитивизма. 2 Экзистенциализм. 3 Философия герменевтики. 4 Постмодерн		
	Самостоятельная работа студента: Подготовиться к интеллектуальной разминке. Заполните таблицы 1. Основные черты постклассической философии (по сравнению с классикой) 2. Основные направления современной западной философии.	0,25	
Раздел 3.Онтология			
Тема 3.1. Катего-	Содержание учебного материала	2	

рия «бытие» в философии.	1	Понятие «бытие»: философский смысл		2
	2	Основные формы бытия.		
	3	Многообразии мира как проблема.		
	Самостоятельная работа студента: «Лишь благодаря условностям цивилизации неразрывная и кровная связь всего человечества с остальным живым миром забывается, и человек пытается рассмотреть отдельно от живого мира бытие цивилизованного человечества. Но все эти попытки искусственно и неизбежно разлетаются, когда мы подходим к изучению человечества в общей связи его со всей природой» (В. И. Вернадский).		0,25	
	<ul style="list-style-type: none"> · Что такое человеческое бытие и каковы его специфические характеристики? · Как онтологически ориентировано суждение русского ученого? · Каковыми, на ваш взгляд, должны быть стратегические установки человечества, стремящегося сохранить себя и мир, в котором ему предстоит жить? 			
Тема 3.2. Проблемы бытия в философии.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Проблема бытия в Античной философии. Парменид. V век до н.э.		
	2	Проблема бытия в Новое время.		
	3	Проблема бытия в Русской философии.		
	Самостоятельная работа студента: Специфику русского мировоззрения С. Л. Франк выразил так: «Непосредственное чувство, что мое бытие есть именно бытие, что оно (мое бытие) принадлежит бытию всеобщему и укореняется в нем и что совершенное жизненное содержание личности, ее мышление ... существуют только на этой почве, - это чувство бытия, которое дано нам не внешне, а присутствует внутри нас (не становясь тем самым субъективным), чувство глубинного нашего бытия, которое одновременно объективно, надындивидуально и самоочевидно, составляет суть типичного русского онтологизма».		0,25	
	<ul style="list-style-type: none"> · Сравните эту точку зрения с известными западноевропейскими взглядами на бытие (Античность, Средневековье, Новое время) · Установите тип онтологии. · Выделите отличительные особенности, достоинства. Выполнить тест по данной теме.			
Тема 3.3. Основной	Содержание учебного материала		2	

вопрос философии.	1	Традиционно-материалистическая интерпретация основного вопроса философии как вопроса об отношении мышления к бытию.		2
	2	Деление философов на материалистов и идеалистов.		
	Самостоятельная работа студента: Ф. Энгельс так сформулировал основной вопрос философии: «Великий вопрос всей, и в особенности новейшей философии, есть вопрос об отношении мышления к бытию...» А. Камю писал: «Есть лишь поистине серьезный философский вопрос: вопрос о самоубийстве. Решить, стоит ли жизнь труда быть прожитой, или она того не стоит, - это значит ответить на основополагающий вопрос философии». М. Хайдеггер считал, во-первых, что «всякий философский вопрос должен охватывать всю философскую проблематику в целом; во-вторых, всякий философский вопрос должен быть задан так, чтобы спрашивающий тоже вовлекался в него», т. е. тоже подпадал под вопрос. · Чем, по-вашему, можно объяснить, что именно философия пришла к необходимости постановки основного вопроса философии? · Что должно служить основанием для формулировки основного вопроса философии? · Как в самой постановке основного вопроса философии отражается мировоззренческая позиция философа? · Чем объяснить многообразие и разнообразие постановки этого вопроса?		0,25	
Тема 3.4. Сознание.	Содержание учебного материала		2	
	1	Природные предпосылки сознания.		2
	2	Возникновение человека и его сознания.		
	3	К. Маркс и З. Фрейд: о сознании и бессознательном.		
	4	Язык, общение, сознание.		
	Самостоятельная работа студента: Поразмышляйте над известным суждением Ф. Энгельса: «Труд создал человека». · Что такое труд? · Почему именно он привел к возникновению человека и его сознания? Отчего «труд» муравьев, бобров и др. животных не привел к развитию у них этой способности?		0,25	

	<ul style="list-style-type: none"> · Является ли вообще способность изготавливать орудия труда главной причиной возникновения мышления, сознания? · Какие еще есть теории происхождения человека и его сознания 										
Раздел 4. Гносеология											
Тема 4.1. Познание и его виды.	Содержание учебного материала	2									
	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Познание как предмет философии.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Формы и методы современного научного познания.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Существуют ли пределы человеческого познания?</td> </tr> </table>	1	Познание как предмет философии.	2	Формы и методы современного научного познания.	3	Существуют ли пределы человеческого познания?		2		
	1	Познание как предмет философии.									
2	Формы и методы современного научного познания.										
3	Существуют ли пределы человеческого познания?										
Самостоятельная работа студента: Прокомментируйте следующее утверждение: «Познать мир до конца – это было бы чудом сосчитанной бесконечности».	0,25										
Тема 4.2. Знание. Проблема истины.	Содержание учебного материала	2									
	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Научное и вненаучное знание. Критерии научности.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Проблема истины в философии.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Картина мира и стили мышления.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Рост научного знания. Социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.</td> </tr> </table>	1	Научное и вненаучное знание. Критерии научности.	2	Проблема истины в философии.	3	Картина мира и стили мышления.	4	Рост научного знания. Социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.		2
	1	Научное и вненаучное знание. Критерии научности.									
2	Проблема истины в философии.										
3	Картина мира и стили мышления.										
4	Рост научного знания. Социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.										
Самостоятельная работа студента: Сравните следующие два высказывания русского философа Н. А. Бердяева: <ul style="list-style-type: none"> 1. «Техника есть обнаружение силы человека, его царственного положения в мире. Она свидетельствует о человеческом творчестве и изобретательности и должна быть призвана ценностью и благом». 2. «В мире техники человек перестает жить прислоненным к земле, окруженным растениями и животными. Он живет в новой металлической действительности, дышит иным, отравленным воздухом. Машина убийственно действует на душу ... Современные коллективы – не органические, а механические ... Техника рационализирует человеческую жизнь, но рационализация эта имеет иррациональные последствия». <ul style="list-style-type: none"> · Что тревожит мыслителя, воспевшего человеческую свободу, позволившую создать мир 	0,25										

	<p>машин?</p> <ul style="list-style-type: none"> · Что значит «иррациональные последствия» рациональной деятельности человека? В чем их опасность? · Что делать человеку дальше? Как жить ему в созданном механическом мире, который существует по своим законам и несет человеку несвободу? Как остаться человеком? 		
Раздел 5. Человек.			
Тема 5.1. Человек как главная философская проблема.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Биологическая специфика человека.</p> <p>2 Внешний мир и социальная среда – основные факторы формирования человека.</p> <p>Самостоятельная работа студента: Каждая гуманитарная дисциплина оперирует понятием «человек», обращая внимание на человеческое поведение в той области, на которой сосредотачивает свое внимание. Р. Дарендорф описывает несколько таких моделей: «экономического человека», как «потребителя, тщательно взвешивающего полезные стороны и стоимость своей покупки», «психологического человека» как человека, который, «даже если всегда делает добро, в то же время всегда может хотеть сделать зло, мотивы поведения которого скрыты...», «социологического человека», который для автора – «носитель социально предопределенной роли...»</p> <ul style="list-style-type: none"> · Что в человеке интересует философскую антропологию? В чем специфика философско-антропологического знания. · В ответ на какие специфические нужды общества оно появилось? · Зачем оно необходимо современному человеку и науке · Поскольку исследование человека занимает центральное место не только в философии, но и в теологии, в чем состоит суть отличия подходов? 	2	2
Тема 5.2. Человек как личность.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Индивид, индивидуальность, личность.</p> <p>2 Типология личности. Социализация.</p> <p>3 Человек в системе социальных связей. Гражданское общество и государство.</p> <p>Самостоятельная работа студента: Прокомментируйте слова Вольтера, который, говоря о смысле человеческой жизни, призывал каждого «возделывать свой сад», считая, что это спасает человека от «трех зол: скуки, порока и нужды».</p>	2	2
		0,25	

Тема 5.3. Осново-полагающие категории человеческого бытия.	Содержание учебного материала		4	3
	1	Свобода. Понятие свободы в философии. Свобода и ответственность.		
	2	Творчество. Творчество как нравственный долг личности. Многообразие человеческого творчества.		
	3	Любовь. Любовь как путь реализации личности. Любовь к человеку и любовь к человечеству.		
	4	Счастье. Счастье как состояние внутренней удовлетворенности условиями своего бытия, полнотой и осмысленностью жизни.		
	5	Смерть. Проблема конечности бытия человека в философии.		
	6	Смысл жизни. Философия о поисках смысла жизни. Поиск смысла жизни как борьба против бессмысленности существования.		
	Самостоятельная работа студента: С. Л. Франк в известной работе «Смысл жизни» пишет, что этот «проклятый вопрос» «о смысле жизни» волнует и мучает в глубине души каждого человека. Человек может на время, даже на очень долгое время, совсем забыть о нем, погрузиться с головой в будничные интересы сегодняшнего дня, в материальные заботы о сохранении жизни, о богатстве, довольстве и земных успехах... но жизнь уже так устроена, что совсем и навсегда отмахнуться от него не может и самый тупой, заплывший жиром или духовно спящий человек ... Этот вопрос - не теоретический, не предмет праздной умственной игры; этот вопрос есть вопрос о смысле самой жизни, он даже страшен – и, собственно, говоря еще гораздо более страшнее, чем при тяжелой нужде вопрос о куске хлеба для утоления голода...».		0,25	
	· Что же такое «смысл жизни»? Какие мнения есть по этому вопросу среди философов, теологов, ученых? · Зачем человеку нужно прояснить его для себя? Почему С. Л. Франк называет его практическим вопросом, вопросом всей жизни? · В чем Вы видите смысл своей жизни. Ответ аргументируйте.			
Тема 5.4. Человек. Вселенная. Природа.	Содержание учебного материала		2	3
	1	Современные представления о Вселенной и ее эволюции.		
	2	Человек и природа: проблемы подчинения, господства и гармонии.		
	3	Антропогенное влияние на природу.		

	4	Глобальные проблемы современности. Региональный компонент.		
	5	Воспитание гуманного отношения к природе.		
		Самостоятельная работа студента: Прокомментируйте с точки зрения диалектики мышление неизвестного английского поэта XVIII века: «Все в мире связано вокруг, Примеры мы не будем множить. Цветка ты не заденешь вдруг, Чтобы звезды не потревожить».	0,25	
Тема 5.5. Человек и история.		Содержание учебного материала	2	
	1	Историко-философские теории человечества.		2
	2	Законы истории.		
		Самостоятельная работа студента: Ш. Монтескье (1689-1755) утверждал: «Не Полтава погубила шведского короля Карла XII, он все равно погиб бы, если бы не в этом, так в другом месте. Случайности фортуны можно легко исправить, но нельзя отразить события, постоянно порождаемые природой вещей» Что такое «случайности фортуны»? Что имеет в виду Ш. Монтескье, говоря о «природе вещей»? Как, на самом деле, осуществляется исторический процесс?	0,25	
Тема 5.6. Современные концепции исторического развития.		Содержание учебного материала	4	
	1	Концепция прогрессивного однолинейного развития (К. Маркс).		2
	2	Концепция многолинейного развития общества (М. Вебер).		
	3	Концепция циклического развития (О. Шпенглер).		
	4	Формационный и цивилизационный подходы к изучению истории.		
		Самостоятельная работа студента: Заполните таблицу: «Концепции исторического процесса.» Распределите в три группы имена мыслителей, понимавших по-разному исторический процесс и его суть: Кондорсе, Маркс, Гегель, Тойнби, Тюрго, Платон, Аристотель, Конт, Ленин, Данилевский, Шпенглер, Вико. Понимание исторического процесса Мыслители Сущность концепции 1. Как циклического 2. Как линейного	0,25	

	3. Как спиралевидного		
Раздел 7. Человек и культура.			
Тема 7.1. Типы культур.	Содержание учебного материала	2	
	1 Понятие культуры. Представления о роли и смысле культуры в истории философии. 2 Культура и цивилизация. Культура и наука. Культура и религия.		2
	Самостоятельная работа студента: Один из выдающихся представителей гуманизма на Западе Э. Фромм, отмечая массовое проявление бездуховности, писал: «Одно из двух: западный мир окажется способным возродить гуманизм, узловой проблемой которого является наиболее полное развитие человечности, а не товар и производство, или же Запад погибнет, как и многие другие великие цивилизации» Что такое человечность? В чем выражается бездуховность западного общества? Актуальна ли эта проблема для России? Ответ аргументируйте. Каковы гуманистические измерения современной цивилизации?	0,25	
Тема 7.2. Научные, философские и религиозные картины мира	Содержание учебного материала	2	
	1 Наука как специфическая сфера человеческой деятельности. Взгляд науки. Будущее науки. 2 3 Философия: человек и мир. Религиозные версии мироздания.		2
	Самостоятельная работа студента: Прокомментируйте известное высказывание: «Не хлебом единым жив человек, но всяким словом, исходящим из уст, Божьих». Выполнить тест по данной теме.	0,25	
Тема 7.3. Будущее человечества.	Содержание учебного материала	2	
	1 Утопия и научный прогноз. Прогнозы относительно будущего человечества. 2 Альтернативные модели человеческого развития. Человечество перед историческим выбором.		2
	Самостоятельная работа студента: Заполните таблицу: «Ваша будущая профессиональная деятельность с точки зрения ее структуры».	0,25	

Структура деятельности	Основные характеристики профессиональной деятельности	Другие специфические черты		
1. Объект деятельности				
2. Субъект деятельности				
3. Цели				
4. Мотивы				
5. Средства достижения целей				
6. Результат				
7. Этические основания				
Подготовка к зачету.				
			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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета «Основы философии»

Оборудование учебного кабинета: комплект плакатов и стендов

Технические средства обучения: видеопроектор, видеоплеер, графопроектор, диапроектор, кинопроектор, персональный компьютер, телевизор, экран, эпипроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Волкогорова О.Д. Основы философии [Электронный ресурс]: учебник / О.Д. Волкогорова, Н.М. Сидорова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 480 с. ЭБС ZNANIUM.COM (Договор №2694 эбс от 13.12.2017).
2. Губин В.Д. Основы философии [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Д. Губин. — 4-е изд. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 288 с. ЭБС ZNANIUM.COM (Договор №2694 эбс от 13.12.2017).
3. Ивин А.А. Основы философии [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 478 с. ЭБС Юрайт (Договор №3110 от 17.12.2017).
4. Кочеров С. Н. Основы философии [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / С. Н. Кочеров, Л. П. Сидорова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 128 с. ЭБС Юрайт (Договор №3110 от 17.12.2017).
5. Основы философии [Электронный ресурс] : учебник / В.П. Кохановский, Т.П. Матяш, В.П. Яковлев, Л.В. Жаров. под ред. В.П. Кохановского. — М.: КноРус, 2016. — 231 с. ЭБС ВООК.ru (Договор №11250280 от 13.12.2017).

Дополнительная литература:

1. Горелов, А.А. Основы философии [Текст] : учебник для сред. проф. образования / А. А. Горелов. - 14-е изд., испр. - М. : Академия, 2013. – 320 с.
2. Гуревич, П. С. Основы философии [Текст] : учеб. пособие для студ. сред. спец. учеб. заведений / П. С. Гуревич. - М. : Гардарики, 2007. - 439 с.
3. Канке, В.А. Основы философии [Текст]: учебник для студ. сред. спец. учеб. заведений. – М.: Логос. 2001. – 288 с.: ил.
4. Мамардашвили М. Как я понимаю философию [Текст] / М. Мамардашвили; сост. И общ. ред. Ю.П. Сенокосова. – 2-е изд., изм. и доп. – М.: Прогресс: Культура, 1992. – 415 с.
5. Мир философии [Текст]: кн. для чтения: ч. 1. – М.: Политиздат, 1991. – 672 с.

6. Мир философии [Текст]: кн. для чтения: ч. 2. – М.: Политиздат, 1991. – 624 с.
7. Семинарские занятия по философии [Текст] / под ред. К.М. Никонова. – М.: Высш. шк., 1991. – 287 с.
8. Таранов П.С. Философский биографический словарь, иллюстрированный мыслями [Текст] / П.С. Таранов. – М.: Эксмо, 2004. – 896 с.
9. Философский энциклопедический словарь [Текст]. – М.: Инфра –М, 2002. – 576 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных работ творческого исследовательского характера.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни, как основы формирования культуры гражданина и будущего специалиста. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные категории и понятия философии; – роль философии в жизни человека и общества; – основы философского учения о бытии; – сущность процесса познания; – основы научной, философской и религиозной картин мира; – об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; – о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. 	<p>Контроль и оценка результатов обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - беседа; - устный опрос (индивидуальный и фронтальный); - сообщения по вопросам учебного материала; - тестовая проверка знаний; - защиты самостоятельных работ; - защиты рефератов, докладов; - чтение текста; - защиты самостоятельных индивидуальных работ творческого исследовательского характера; - контрольных работ по темам дисциплины; - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

3.3.2. ПРОГРАММА ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

1. Паспорт программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 История

1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины «История» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности технического профиля в КГБПОУ «Алтайский государственный колледж»: - 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель: формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX – начала XXI вв.

Задачи:

- рассмотреть основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX – начала XXI вв.;
- показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;
- сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;
- показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.

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

- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

- основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины «История»:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов;

самостоятельная работа 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 (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	
Подготовка практикоориентированных работ проектного характера	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		16	
Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание учебного материала Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».		продуктивный
	Практические занятия. Рассмотрение фото и кино материалов, анализ документов по различным аспектам идеологии, социальной и национальной политики в СССР к началу 1980-х гг. Работа с наглядным и текстовым материалом, раскрывающим характер творчества художников, писателей, архитекторов, ученых СССР 70-х гг. на фоне традиций русской культуры. Анализ исторических карт и документов, раскрывающих основные направления и особенности внешней политики СССР к началу 1980-х гг.	7	
Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание учебного материала		
	Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.		продуктивный

	<p>Практические занятия Рассмотрение и анализ документального (наглядного и текстового) материала, раскрывающего деятельность политических партий и оппозиционных государственной власти сил в Восточной Европе. Рассмотрение биографий политических деятелей СССР второй половины 1980-х гг., анализ содержания программных документов и взглядов избранных деятелей. Работа с историческими картами СССР и РФ за 1989-1991 гг.: экономический, внешнеполитический, культурный геополитический анализ произошедших в этот период событий</p>	6	
	Контрольная работа «Россия – суверенное государство: приобретения и потери»	1	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Предложите (в объеме 2-3 стр.) проект внешнеполитического курса СССР на 1985-1990 гг., альтернативного «новому мышлению». Можно ли считать проблемы Ольстера в Великобритании, Басков с Испании, Квебека в Канаде и пр. схожими с проблемами на территории СНГ – в Приднестровье, Абхазии, Северной Осетии, Нагорном Карабахе и др. Ответ обосновать.</p>	2	
<p>Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI века.</p>		38	
<p>Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.</p>	<p>Содержание учебного материала Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.</p>		репродуктивный

	<p>Практические занятия Работа с историческими картами и документами, раскрывающими причины и характер локальных конфликтов в РФ и СНГ в 1990-е гг. Анализ программных документов ООН, ЮНЕСКО, ЕС, ОЭСР в отношении постсоветского пространства: культурный, социально-экономический и политический аспекты. Рассмотрение международных доктрин об устройстве мира. Место и роль России в этих проектах.</p>	7	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Предложите в тезисной форме перечень важнейших внешнеполитических задач, стоящих перед Россией после распада территории СССР. Попытайтесь сделать прогноз востребованности конкретных профессий и специальностей для российской экономики на ближайшие несколько лет. Обоснуйте свой прогноз.</p>	2	
<p>Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.</p>	<p>Содержание учебного материала Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.</p>		репродуктивный
	<p>Практические занятия Рассмотрение и анализ текстов договоров России со странами СНГ и вновь образованными государствами с целью определения внешнеполитической линии РФ. Изучение исторических и географических карт Северного Кавказа, биографий политических деятелей обеих сторон конфликта, их программных документов. Выработка учащимися различных моделей решения конфликта. Рассмотрение политических карт 1993-2009 гг. и решений Президента по реформе территориального устройства РФ.</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся. Оцените эффективность мер Президента и Правительства по решению проблемы международного конфликта в Чеченской республике за 1990 – 2009 гг.</p>	2	

Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала		
	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», <i>глобальная</i> программа НАТО и политические ориентиры России. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		репродуктивный
	Практические занятия Анализ документов ВТО, ЕЭС, ОЭСР, НАТО и др. международных организаций в сфере глобализации различных сторон жизни общества с позиции гражданина России. Изучение основных образовательных проектов с 1992 г с целью выявления причин и результатов процесса внедрения рыночных отношений в систему российского образования.	4	
	Контрольная работа «Россия как партнер НАТО»	1	
Тема 2.4. Развитие культуры в России.	Содержание учебного материала		
	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.		репродуктивный
	Практические занятия Изучение наглядного и текстового материала, отражающего традиции национальных культур народов России, и влияния на них идей «массовой культуры». «Круглый стол» по проблеме: место традиционных религий, многовековых культур народов России в условиях «массовой культуры» глобального мира. Сопоставление и анализ документов, отражающих формирование «общеевропейской» культуры, и документов современных националистических и экстремистских молодежных организаций в Европе и России.	6	
	Контрольная работа «Человек как носитель культуры своего народа»	1	
Тема 2.5. Перспективы разви-	Содержание учебного материала		
	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.		

тия РФ в современном мире.	Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.		продуктивный
	Практические занятия Рассмотрение и анализ современных общегосударственных документов в области политики, экономики, социальной сферы и культуры, и обоснование на основе этих документов важнейших перспективных направлений и проблем в развитии РФ. Анализ политических и экономических карт России и сопредельных территорий за последнее десятилетие с точки зрения выяснения преемственности социально-экономического и политического курса с государственными традициями России. Осмысление сути важнейших научных открытий и технических достижений в современной России с позиций их инновационного характера и возможности применения в экономике. «Круглый стол» по проблеме сохранения индивидуальной свободы человека, его нравственных ценностей и убеждений в условиях усиления стандартизации различных сторон жизни общества.	8	
	Контрольная работа «Вызовы будущего и Россия»	1	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной дисциплины «История» реализуется в учебном кабинете, в котором обеспечен свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по праву, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «История» входят:

многофункциональный комплекс преподавателя;
информационно-коммуникационные средства;
экранны-звуковые пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Артемов В.В. История; (для всех специальностей СПО) / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 5-е изд. стер. – М. Академия, 2016. – 256 с. ЭБС Академия (Договор №ДогОИЦ1126-1/ЭБ-17 от 10.11.2017).

Дополнительные источники:

1. Апальков В.С. История Отечества: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.С. Апальков, И.М. Миняева. – Изд. 2-е, испр. И доп.. – М.: Альфа-М: Инфра-М, 2009. – 544 с.

2. Артемов В.В. История Отечества с древнейших времен до наших дней: учебник для сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2002. – 360 с.

3. Барнаул на рубеже веков: итоги, проблемы, перспективы. – Барнаул: Изд-во Алт. ун-та, 2005. – 345 с.

4. Дворниченко А.Ю. История России: учебник / А.Ю. Дворниченко, Ю.В. Тот, М.В. Ходяков. – М.: Проспект, 2008. – 472 с.

5. Ельцин Б.Н. Исповедь на заданную тему. – Барнаул: Алт. кн. изд-во, 1990. – 192 с.

6. Ельцин Б.Н. Президентский марафон: размышления, воспоминания, впечатления. – М: АСТ, 2000. – 428 с.: ил.

7. История России: учебник / А.С. Орлов, В.А. Георгиев, Н.Г. Георгиева, Т.А. Сивохина. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Проспект, 2007. – 528 с.
8. История России. XX век: учеб. пособие для студ. Вузов / отв. ред. В.П. Дмитренко. – М.: АСТ, 1997. – 608 с.: ил
9. Мунчаев Ш.М. История России: учебник для вузов / Ш.М. Мунчаев, В.М. Устинов. – М.: Инфра-М: Норма, 1997. – 592 с.
10. Старцев А.В. История Барнаула XVIII-XX вв.: учеб. пособие / А.В. Старцев, М.О. Тяпкин, О.А. Тяпкина. – 3-е изд. переаб. И доп. – Барнаул: [б.и.], 2010. – 394 с.: ил.
11. Хронология российской истории: энциклопедический справочник / под. Рук. Ф. Конта; пер. с фр. Я. Богданова. – М. Междунар. отношения, 1994. – 304 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. 	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> домашние задания проблемного характера; – практические задания по работе с информацией, документами, литературой; - подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. <p>Формы оценки результативности обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка. - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которой выставляется итоговая отметка <p>Методы контроля направлены на проверку умения учащихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> отбирать и оценивать исторические факты, процессы, явления; выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; работать в группе и представлять, как свою, так и позицию группы; - проектировать собственную гражданскую позицию через проектирование исторических событий. <p>методы оценки результатов обучения: мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся</p> <p>формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля</p>

3.3.3. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина «Иностранный язык» принадлежит к циклу общих гуманитарных и социально экономических дисциплин.

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

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

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

- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка студента - 202 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 166 часов;
самостоятельная работа обучающегося - 36 часа.

2. Результаты освоения учебной дисциплины

В программу учебной дисциплины «Иностранный язык» включено содержание, направленное на формирование у студентов общих компетенций, необходимых для качественного освоения ППСЗ.

Специалист среднего звена должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

эффективность и качество.

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

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

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

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

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

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

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	202
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	166
В том числе:	
Практические занятия	163
Контрольные работы	3
Самостоятельная работа студента (всего)	36
В том числе:	
подготовка к опросу	8
выполнение упражнений	8
перевод текстов	10
работа со словарями и справочной литературой	3
подготовка к тестированию и контрольным работам	3
подготовка докладов	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Курс 1 (аудиторных 48, самостоятельной 10)			
Тема 1.1. Водно-коррективный курс	Содержание учебного материала		2
	1 Корректировка произношения. Повторение и усвоение учащимися грамматических структур и лексики, навыков устной, диалогической и монологической речи, чтения и письма.		
	Практические занятия	10	
	1 Отработка основных фонетических явлений.		
	2 Отработка правил чтений букв и буквосочетаний.		
	3 Отработка грамматических структур		
Самостоятельная работа: Чтение и перевод тематических текстов. Подготовка к устному опросу. Выполнение лексико-грамматических упражнений.			
Тема 1.2. Я и моё окружение	Содержание учебного материала		2
	1 Лексико-грамматический материал по теме: «Я и моё окружение». Моя семья и моя биография. Рабочий день. Мой дом, квартира. Мои друзья. Описание людей (внешность, характер, личностные качества).		
	Практические занятия	22	
	1 Отработка лексики по теме «Я и моё окружение».		
	2 Работа с тематическими текстами. Аудирование.		
	3 Отработка монологической и диалогической речи.		
Самостоятельная работа: Чтение и перевод тематических текстов. Подготовка к устному опросу. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка сообщения по теме: «Моя биография».			
Тема 1.3. Образование. Карьера	Содержание учебного материала		2
	1 Лексико-грамматический материал по теме: «Образование. Карьера» Мой колледж и моя будущая профессия. Образование в России и в стране изучаемого языка.		

		мого языка.		
	Практические занятия		15	
	1	Отработка лексики по теме «Образование. Карьера».		
	2	Работа с тематическими текстами. Аудирование.		
	3	Отработка монологической и диалогической речи.		
	Контрольная работа №1		1	
	Самостоятельная работа: Чтение и перевод тематических текстов. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка к устному опросу. Подготовка сообщения по теме «Мой колледж. Моя будущая профессия».			
2 курс	66ч аудиторный, 14ч самостоятельной			
Тема 1.4. Человек и природа. Времена года.	Содержание учебного материала			2
	1	Лексико-грамматический материал по теме: «Времена года и погода». Климат в регионе и странах изучаемого языка. Сезонные изменения, их влияние на жизнь человека.		
	Практические занятия			10
	1	Отработка лексики по теме «Человек и природа. Времена года».		
	2	Работа с тематическими текстами. Аудирование.		
	3	Отработка монологической и диалогической речи.		
	Самостоятельная работа: Чтение и перевод тематических текстов. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка к устному опросу и выполнению тестов. Подготовка сообщения по теме «Моё любимое время года».			
Тема 1.5. Человек. Здоровье. Спорт.	Содержание учебного материала			2
	1	Лексико-грамматический материал по теме: Спорт и физическая культура в нашей жизни. Визит к врачу. Спорт в России и за рубежом. Олимпийские игры.		
	Практические занятия			22
	1	Отработка лексики по теме.		
	2	Работа с тематическими текстами. Аудирование.		
	3	Отработка монологической и диалогической речи		
	Самостоятельная работа: Подготовка к устному опросу. Выполнение лексико-			

	грамматических упражнений. Чтение, перевод тематических текстов. Подготовка сообщения по теме «Спорт в жизни человека».		
Тема 1.6. Досуг.	Содержание учебного материала		2
	1 Лексико-грамматический материал по теме: Свободное время. Посещение кино, театра, выставки. Хобби. Путешествия. Покупки.		
	Практические занятия	33	
	1 Отработка лексики по теме.		
	2 Работа с тематическими текстами. Аудирование.		
	3 Отработка монологической и диалогической речи		
	Контрольная работа №2	1	
	Самостоятельная работа: Подготовка к устному опросу. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Чтение и перевод тематических текстов. Подготовка сообщения «Мой досуг».		
3 курс	52ч аудиторных, 12ч самостоятельной		
Тема 1.7. Россия. Край. Малая родина.	Содержание учебного материала		2
	1 Лексико-грамматический материал по теме: Россия. Географическое положение, климат, социально-экономическое и политическое устройство, природные ресурсы. Традиции, праздники. Москва – столица России. Алтайский край. Географическое положение. Административное устройство. Экономическое развитие. Барнаул.		
	Практические занятия	20	
	1 Отработка лексики по теме.		
	2 Работа с тематическими текстами. Аудирование.		
	3 Отработка монологической и диалогической речи		
	Самостоятельная работа: Подготовка к устному опросу. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Чтение, перевод тематических текстов. Подготовка доклада «Моя малая родина».		
Тема 1.8. Страны изучаемого	Содержание учебного материала		2
	1 Лексико-грамматический материал по теме: Страны изучаемого языка. Гео-		

языка		графическое положение, климат, социально-экономическое и политическое устройство, природные ресурсы. Столицы. Традиции, праздники.		
	Практические занятия		22	
	1	Отработка лексики по теме.		
	2	Работа с тематическими текстами. Аудирование.		
	3	Отработка монологической и диалогической речи		
Самостоятельная работа: Чтение, перевод тематических текстов. Подготовка к устному опросу. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка доклада «Достопримечательности стран изучаемого языка».				
Тема 1.9. Человек в мире информации.	Содержание учебного материала			2
	1	Лексико-грамматический материал по теме: Роль информации в жизни человека. Средства массовой информации. Интернет. Компьютер.		
	Практические занятия		9	
	1	Отработка лексики по теме		
	2	Работа с тематическим текстом. Аудирование.		
	3	Отработка монологической и диалогической речи.		
	Контрольная работа		1	
	Самостоятельная работа: Чтение, перевод тематических текстов. Подготовка к устному опросу. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка сообщения по теме «Информационные источники в современном мире».			
Всего аудиторных занятий:		166		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- учебная литература,
- учебные пособия,
- словари,
- наглядные пособия,
- раздаточный материал,
- методические рекомендации,
- справочная литература.

Технические средства обучения:

- компьютер и компьютерные программы,
- телевизор,
- видеомаягнитофон,
- аудиомаягнитофон,
- аудио, видео материалы,
- обучающие программы по иностранному языку.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Голубев А.П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред.проф.учеб. заведений/А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. / - 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 336с.;
2. Л.В. Хведченя, Английский язык для поступающих в ВУЗы/, Л.В. Хведченя, Р.В. Хорень, 19-е изд., стереотип. – Минск: Современ. шк.; 2006. - 463с.;
3. И.П. Агабекян, Английский язык для средних профессиональных заведений. Серия «СПО». Ростов н/Д: Феникс,
4. Карпова Т.А. Английский для колледжей: Учебное пособие. – 2-е изд., перераб. и доп. М.: 2005. – 320с.;
5. Агабекян И.П., Английский язык для ссузов: учеб.пособие. – М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2008. – 280 с.;
6. Хайрова Н.В.; Синельщикова Л.В.; Бондарева В.Я.; 2006 ООО «Феникс» Немецкий язык для технических колледжей;
7. Немецкий язык для пищевых и торговых специальностей средних профессиональных учебных заведений: Учеб.пособие/ Л.И. Жебит. – 3 – е изд., стереотип. – М.: Высш. шк., 2006. – 254 с.

Дополнительные источники:

1. Ольсен Н.М. Говорим и пишем без ошибок. Сборник упражнений по грамматике английского языка. М.: Издательство «Менеджер», 2005. – 363 с.
2. Носков С.А. Немецкий язык для поступающих в вузы. – Мн.: Выш. шк., 2000. – 415 с.;
3. Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева Б 27 Немецкий для колледжей (Deutsch für Colleges). 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 416. (Серия «Учебное пособие»).

Интернет ресурсы:

www.lingvo-online.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь :	
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	- текущий опрос (письменный, устный); - тестирование; - защита докладов; - контрольные работы по темам дисциплины
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности	- текущий опрос (письменный, устный); - тестирование
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	- письменный, устный опрос; - тестирование; - защита докладов; - защита творческих работ
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать :	
- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	- текущий опрос (письменный, устный); - тестирование; - контрольные работы
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	

3.3.4. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

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

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка студента 332 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 166 часа;

самостоятельная работа обучающегося 166 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	332
Самостоятельная работа студента	166
в том числе:	
подготовка докладов, написание рефератов	22
общая физическая подготовка	78
специальная физическая подготовка	40
другие формы и методы организации образовательного процесса (соревнования, смотры, физкультурные праздники).	10
подготовка к сдаче контрольных нормативов	16
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	166
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	124
сдача контрольных нормативов	30
Промежуточная аттестация в форме: Зачёт - 1-5 семестры Дифференцированный зачет - 6 семестр	16

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень усвоения
Раздел 1. Теоретический (теоретико-практические основы физической культуры).		12	
Тема 1.1. Организационно-вводные занятия.	Содержание учебного материала	6	
	1. Причины и профилактика травматизма на уроках физической культуры. Противопожарная безопасность.	2	1
	2. Краткие теоретические сведения о правилах использования спортивного инвентаря и оборудования.	2	1
	3. Краткие теоретические сведения о правилах спортивных игр и соревнований. Гигиенические требования к занятиям ФК.	2	1
Тема 1.2 Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Основы здорового образа жизни.	Содержание учебного материала	6	
	1. Профессионально прикладная физическая подготовка студентов. Методика обучения комплексам специальных общеразвивающих упражнений: 1) Комплекс упражнений для мышц шейного отдела и плечевого пояса 2) Комплекс упражнений для лучезапястного сустава, кистей, мышц рук. 3) Комплекс упражнений для мышц туловища, спины, ног. 4) Комплекс упражнений для мышц живота. 5) Комплекс упражнений для коррекции осанки. 6) Комплекс производственной гимнастики. 7) Гимнастика для глаз.	6	1

	<p>Самостоятельная работа по теории ФК: Самостоятельная систематическая проработка специальной и спортивной литературы, подготовка докладов и рефератов. Темы докладов, рефератов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Здоровый образ жизни, факторы, влияющие на здоровье человека (режим дня, занятия физической культурой, сон, питание). 2) Физиологические основы закаливания человека (солнцем, воздухом и водой). 3) Пагубность вредных привычек (наркомания, алкоголь, курение). 4) Ежедневная утренняя гигиеническая гимнастика (комплекс физических упражнений). 5) Значение физических упражнений при плоскостопии (комплекс физических упражнений). 6) Значение физических упражнений при ожирении (комплекс физических упражнений). 7) Роль физических упражнений при дефектах осанки (комплекс физических упражнений). 8) Рациональное питание, как способ сохранения здоровья (режим питания, основные правила). 9) ЛФК при заболеваниях сердечно-сосудистой системы (комплекс специальных упражнений). 10) ЛФК при заболеваниях органов дыхания (комплекс специальных упражнений). 11) ЛФК при заболеваниях желудочно-кишечного тракта (комплекс специальных упражнений). 12) Повышение физической и умственной работоспособности средствами физической культуры. 13) Методика развития двигательных физических качеств (ловкости, быстроты, силы, выносливости, гибкости) 14) Методика составления индивидуальных программ физического самовоспитания. 	22	3
--	---	-----------	---

Раздел 2 Методико-практический (методы и способы форми- рования умений и навыков средствами физической культуры).			124	
Тема 2.1 Легкая атлетика	Содержание учебного материала		16	
	1.	Обучение и совершенствование техники бега на короткие дистанции.	2	2
	2.	Обучение и совершенствование техники бега на средние дистанции.	2	2
	3.	Обучение и совершенствование техники бега на длинные дистанции.	2	2
	4.	Обучение и совершенствование техники эстафетного бега.	2	2
	5.	Обучение и совершенствование техники старта и финиша в беге на разные дистанции.	2	2
	6.	Обучение и совершенствование техники прыжков в длину с места и разбега.	2	2
	7.	Обучение и совершенствование техники метания мяча и гранаты.	2	2
	8.	Подвижные игры и эстафеты.	2	2
Тема 2.2 Настольный теннис	Содержание учебного материала		6	
	1.	Обучение индивидуальной технике (стойки, приемы мяча). Начальные навыки учебной игры 1x1	1	2
	2.	Обучение основным приемам игры в настольный теннис (подачи, приемы, удары). Учебная игра 1x1	1	2
	3.	Обучение индивидуальным действиям в нападении (удары с лета, подкрутка мяча). Развитие силовых качеств.	1	2

	4.	Обучение индивидуальным действиям в защите (приемы, обводка). Учебная игра 1x1.	1	2
	5.	Совершенствование индивидуальных действий в защите и нападении (удары с лета, подкрутка мяча).	2	2
Тема 2.3 Лыжная подготовка	Содержание учебного материала		22	
	1.	Строевые упражнения на лыжах.	1	2
	2.	Знакомство с техникой передвижения на лыжах. Способы лыжных ходов.	1	2
	3.	Обучение и совершенствование техники бега попеременным двухшажным ходом.	2	2
	4.	Обучение и совершенствование техники бега одновременным одношажным ходом.	2	2
	5.	Обучение и совершенствование техники бесшажного хода.	2	2
	6.	Обучение и совершенствование техники полуконькового хода.	2	2
	7.	Обучение и совершенствование техники конькового хода без отталкивания руками.	2	2
	8.	Обучение и совершенствование техники попеременного конькового хода.	1	2
	9.	Обучение и совершенствование техники одновременного одношажного конькового хода.	1	2
	10.	Обучение и совершенствование техники перехода от одного хода к другому.	2	2
	11.	Обучение и совершенствование поворотов в движении и на месте.	2	2
	12.	Обучение и совершенствование техники подъемов: «елочкой», «лесенкой», «полуёлочкой».	1	2
13.	Обучение и совершенствование техники спусков: в высокой, средней и низкой стойке.	1	2	

	14.	Обучение технике торможения: «плугом» и «упором».	2	2
Тема 2.4 Спортивные игры (футбол)	Содержание учебного материала		20	
	1.	Обучение и совершенствование техники и тактики в применении игровых приемов.	2	2
	2.	Обучение и совершенствование техники перемещений без мяча и с мячом.	2	2
	3.	Обучение и совершенствование техники ведения мяча.	2	2
	4.	Обучение и совершенствование техники приема, передачи и остановки мяча.	2	2
	5.	Обучение и совершенствование техники удара по мячу (носком, подъемом, щечкой).	2	2
	6.	Обучение и совершенствование техники игры в защите и нападении.	2	2
	7.	Обучение и совершенствование техники штрафных и угловых ударов.	2	2
	8.	Обучение и совершенствование техники и тактики игры вратаря.	2	2
	9.	Двусторонняя игра с тактическими заданиями.	4	2
Тема 2.5 Спортивные игры (баскетбол)	Содержание учебного материала		24	
	1.	Обучение и совершенствование техники и тактики в применении игровых приемов.	2	
	2.	Обучение и совершенствование техники перемещений без мяча и с мячом.	2	2
	3.	Обучение и совершенствование техники ведения мяча.	2	2
	4.	Обучение и совершенствование техники приема и передачи мяча.	2	2

	5.	Обучение и совершенствование техники броска в корзину.	4	2
	6.	Обучение и совершенствование техники игры в защите и нападении.	2	2
	7.	Обучение и совершенствование индивидуальных действий в защите и нападении.	4	2
	8.	Обучение и совершенствование групповых действий в защите и нападении.	2	2
	9.	Двусторонняя игра с тактическими заданиями.	4	2
Тема 2.6 Спортивные игры (волейбол)	Содержание учебного материала		24	
	1.	Обучение и совершенствование техники и тактики в применении игровых приемов.	2	2
	2.	Обучение и совершенствование техники перемещений.	2	2
	3.	Обучение и совершенствование техники подачи мяча.	2	2
	4.	Обучение и совершенствование техники нижнего приема и передачи мяча	2	2
	5.	Обучение и совершенствование техники верхнего приема и передачи мяча.	2	2
	6.	Обучение и совершенствование техники нападающих ударов.	4	2
	7.	Обучение и совершенствование техники игры в защите и нападении. Двухсторонняя игра.	4	2
	8.	Обучение и совершенствование индивидуальных действий в защите и нападении.	4	2
	9.	Обучение и совершенствование групповых действий в защите и нападении.	2	2
Тема 2.7 Гимнастика	Содержание учебного материала		12	
	1.	Обучение и совершенствование строевых упражнений и перестроений.	2	2

	2.	Обучение и совершенствование упражнений на перекладине.	2	2
	3.	Обучение и совершенствование упражнений на брусьях.	2	2
	4.	Обучение и совершенствование акробатических упражнений.	2	2
	5.	Атлетическая гимнастика. Развитие физических качеств на тренажёрах.	4	2
	Самостоятельная работа по профессионально-прикладной ФП:		166	
	1.	Общая физическая подготовка (ОФП) ОРУ с использованием предметов, старты из различных исходных положений, разновидности бега, разновидности ходьбы, упражнения с отягощениями, упражнения в висах, упражнения в упорах, силовые упражнения. Разновидности прыжков. Плавание, передвижение на лыжах.	78	3
	2.	Профессионально – прикладная физическая подготовка (ППФП): <u>Спортивные игры</u> – при занятиях спортивными играми воспитываются оптимальные двигательные реакции на звуковые, световые, тактильные раздражители. Это имеет большое значение в приспособлении человека к работе на современных машинах, механизмах, т.к. новая техника предъявляет высокие требования к скорости реакции и точности движения специалистов, обслуживающих технику. <u>Легкая атлетика</u> – в её основе лежат естественные движения: ходьба, бег, прыжки, метание. Эти упражнения способствуют развитию жизненно важных умений и навыков. Они повышают функциональные возможности всех систем организма, особенно нервно-мышечной, сердечно-сосудистой, дыхательной, обеспечивают успех в любом виде физической деятельности. Упражнения легкой атлетики воспитывают быстроту, выносливость, ловкость, силу, а также волевые качества – упорство, силу воли, умение преодолевать трудности, терпеть утомление. <u>Лыжный спорт</u> – воспитывает выносливость и закаленность к холоду, быстро-	40	3

	<p>ту передвижения на местности в условиях бездорожья, требует решительных действий.</p> <p><u>Гимнастика</u> – оздоровительное, обще развивающее и прикладное значение заключается в том, что с помощью упражнений гимнастики развиваются мышечная сила, гибкость, владение своим телом, в различных условиях опоры или вися на руках. Воспитывается смелость, самообладание, решительность. Комплексы производственной гимнастики позволяют избежать последствий малоподвижной работы.</p> <p>Комплексы специальных упражнений профессионально-прикладной физической направленности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Комплекс упражнений для мышц шейного отдела и плечевого пояса 2) Комплекс упражнений для лучезапястного сустава, кистей, мышц рук. 3) Комплекс упражнений для мышц туловища, спины, ног. 4) Комплекс упражнений для мышц живота. 5) Комплекс упражнений для коррекции осанки. 6) Комплекс производственной гимнастики. 7) Гимнастика для глаз. 		
3.	<p>Другие формы и методы организации образовательного процесса (соревнования, смотры, физкультурные праздники).</p> <p>Проведение спортивных соревнований по волейболу, футболу, баскетболу, гимнастики, лыжной подготовки, легкой атлетики, настольному теннису, армрестлингу.</p> <p>Проведение физкультурно-спортивных праздников («Дни здоровья», «Мы парни - brave», «Веселые старты»)</p> <p>Проведение военно-патриотических мероприятий (Эстафета – «Победа», «Зарница»)</p>	10	3
4.	<p>Подготовка к тестированию.</p> <p>Для студентов, занимающихся в основной медицинской группе (16 ч) по разделам учебной дисциплины:</p> <p>Баскетбол – 2 ч</p> <p>Волейбол – 2 ч</p>	16	3

		Футбол – 2 ч Гимнастика – 2 ч Легкая атлетика – 2 ч Лыжная подготовка – 2 ч Для студентов с отклонением в состоянии здоровья, занимающихся в специальных группах лечебной физической культуры – 4 ч		
Раздел 3. Контрольно-оценочный (критерии результативности занятий).			30	
Тема 3.1 Информационный контроль учебной деятельности.	Содержание учебного материала		14	
	1.	Формы контроля (опрос, наблюдение, тестирование и т.д.).	2	3
	2.	Контрольные занятия по видам спорта.	6	3
	3.	Контрольные занятия по профессионально-прикладной физической подготовке.	4	3
	4.	Контрольные занятия по теоретическому разделу физической культуры.	2	3
Тема 3.2 Итоговый контроль.	Содержание учебного материала		16	
	1.	Итоговая аттестация в форме: Зачёт в конце 1-5 семестра Дифференцированный зачет в конце 6 семестр	16	3

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивных сооружений, оборудования и инвентаря.

Оборудование и инвентарь учебного кабинета:

1. Волейбол: стойки и сетки (мячи, свисток).
2. Баскетбол: табло, щиты, кольца (мячи, свисток, манишки, фишки).
3. Футбол: ворота и (мячи, свисток, фишки, манишки).
4. Гимнастика: гимнастические скамейки, перекладина, брусья, конь/махи, конь, амортизирующий мостик, маты, акробатическая дорожка, гимнастическое бревно (скакалки, набивные и гимнастические мячи, гимнастические палки).
5. Настольный теннис: теннисные столы и сетки (т/ ракетки, т/мячи).
6. Лёгкая атлетика: легкоатлетические маты, барьеры, колодки, стойки и планка для прыжков в высоту (ядра, диски, гранаты, мячи, набивные мячи, копья).
7. Тренажёрный зал: тренажёры, гири, гантели, штанги.
8. Лыжный спорт: лыжи, палки, ботинки, парафин.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,

Основные источники:

1. Виленский М.Я. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2018— 181 с. ЭБС Юрайт (Договор №3110 от 17.12.2017)

2. Кузнецов В.С. Физическая культура : учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2017. — 256 с. ЭБС ВООК.ru (Договор №11250280 от 13.12.2017)

3. Муллер А.Б Физическая культура : учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 424 с. ЭБС Юрайт (Договор №3110 от 17.12.2017)

Дополнительные источники:

1. Туманян Г.С. Здоровый образ жизни и физическое совершенствование. учеб. пособие для студентов вузов. 2-е изд., стер.. -М.: Академия, 2008. - 336 с.

2. Холодов Ж.К. Теория и методика физического воспитания и спорт: учеб. пособие для студ. вузов / Ж.К. Холодов, В.С. Кузнецов.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2007.- 480 с.

3. Спортивные игры: Техника, тактика, методика обучения: учебник для студ. вузов / под ред. Ю.Д. Железняк, Ю.М.Портнова.- 5-е изд.- М.: Академия, 2007.- 520с.

4. Гимнастика: учебник для студ. вузов. / М.Л. Журавин, О.В. Загрядская, Н.В. Казакевич и др.; под ред. М.Л. Журавина, Н.К.Меньшикова 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 448 с.

5. Жилкин А.И. Лёгкая атлетика: учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / А.И. Жилкин, В.С. Кузьмин, Е.В. Сидорчук.- М.: Академия, 2003.-464 с.

6. Раменская Т.И. Специальная подготовка лыжника: учебная книга.- М.: СпортАкадемПресс, 2001.-228 с.

7. Назаренко Л.Д. Оздоровительные основы физических упражнений / Л.Д. Назаренко.- М.: Изд-во ВЛАДОС-ПРЕСС, 2002.- 240 с.- (Б-ка «Учителя физической культуры»)

8. Кожин А.А. Здоровый человек и его окружение. учебник для студ. сред. мед. учеб. заведений / А.А. Кожин, В.Р. Кучма, О.В. Сивочалова.- М.: Академия, 2006.-400 с.

9. Назарова Е.Н. Здоровый образ жизни и его составляющие: учеб. пособие для студ. вузов / Е.Н. Назарова, Ю.Д. Жилков.- М.: Академия, 2007.- 256 с.

10. Спортивные игры: Совершенствование спортивного мастерства. учебник для студ. вузов / под ред. Ю.Д.Железняк, Ю.М.Портнова.- 2-е изд.- М.: Академия, 2007.- 400 с.

11. Теория и методика избранного вида спорта : учебное пособие для СПО / Т. А. Завьялова [и др.] ; под ред. С. Е. Шивринской. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 247 с. ЭБС Юрайт (Договор №3110 от 17.12.2017)

Интернет-ресурсы:

<http://uheba.com/net.rus>

<http://adu.by/files/dok>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий (доклады, рефераты).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;– обрабатывать оперативную, текущую и итоговую информацию о степени освоения теоретических, методико-практических и учебно-тренировочных знаний, умений и навыков по дисциплине «Физическая культура» в профессионально-прикладной направленности;– оценивать эффективность учебного процесса. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">– о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;– основы здорового образа жизни;– формы педагогического контроля;– методику обработки полученной информации в результате контрольно-итоговых испытаний (тестирование, зачет, экзамен и др.);– требования к минимуму содержания по дисциплине «Физическая культура».	<p>Текущий контроль по форме:</p> <ul style="list-style-type: none">-оценка регулярности посещения обязательных учебных занятий;-результаты выполнения заданий в виде тестов и упражнений ОФП в начале и конце каждого учебного семестра;-контрольные занятия и задания по видам спорта;-контрольные занятия и задания по профессионально-прикладной физической подготовке;-контрольные занятия по теоретическому разделу физической культуры (защита доклада, реферата); <p>- критерии результативности занятий.</p> <p>-итоговый контроль;</p> <p>зачет в конце 4-5 семестра. Дифференцированный зачёт в конце семестра.</p>

3.4. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО ЦИКЛА

3.4.1. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 «МАТЕМАТИКА»

1. Паспорт программы учебной дисциплины математика

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.01 «Организация обслуживания общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке, в дополнительном профессиональном образовании и имеет профессионально-педагогическую направленность.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ЕН.01 входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

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

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

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

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

- основы теории вероятностей и математической статистики.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине Математика является дифференцированный зачет.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов; самостоятельная работа обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	36
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.01 Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Дифференциальное исчисление.			
Тема 1.1 Производная функции.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Понятие производной и дифференциала функции. Правила дифференцирования функции. 2 Производная сложной функции. Производные обратных тригонометрических функций. 3 Производные высших порядков. Нахождение производных высших порядков.</p> <p>Практическое занятие: Производные функций</p> <p>Самостоятельная работа: Подготовка к устному опросу по данной теме. Изучение конспектов. Подготовка к практической работе на нахождение производной функции с использованием формул и правил дифференцирования. Решение примеров на вычисление производных.</p>	2	2
Тема 1.2 Исследование и построение графика функции.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Монотонность функции. Исследование на монотонность функции с помощью первой производной. Исследование на монотонность функции с помощью второй производной. 2 Точки экстремума функции. Нахождение точек экстремума функции. 3 Асимптоты графика функции. Виды асимптот. Нахождение асимптот. 4 Выпуклость графика функции. Точки перегиба. 5 Построение графика функции. Схема исследования и построение графика функции.</p> <p>Практическое занятие: Применение производной к исследованию и построению графика функций</p> <p>Самостоятельная работа: Подготовка к тестированию. Изучение конспектов. Подготовка к практической работе. Решение задач на применение производной к исследованию графика функции.</p>	2	2
Тема 1.3 Применение производной к решению задач.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Наибольшее и наименьшее значения функции. Алгоритм нахождения наибольшего и наименьшего значений функции на отрезке и на интервале. 2 Задачи на нахождение максимума и минимума функций.</p>	2	

	Самостоятельная работа: Решение задач с применением производной.	1	
Раздел 2 Интегральное исчисление			
Тема 2.1 Неопределенный и определенный интеграл	Содержание учебного материала		
	1 Понятие неопределенного интеграла и его свойства. Основные формулы интегрирования. 2 Непосредственное интегрирование. 3 Определенный интеграл. Формула Ньютона-Лейбница.	2	2
	Практическое занятие: Непосредственное вычисление интегралов.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка к практической работе. Решение примеров на вычисление интегралов с помощью основных формул интегрирования, свойств интеграла, тождественных преобразований подынтегральной функции.	2	
Тема 2.2 Методы интегрирования.	Содержание учебного материала		
	1 Интегрирование подстановкой. 2 Интегрирование по частям.	2	2
	Практическое занятие: Вычисление интегралов методами интегрирования по частям и подстановкой.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка к контрольной работе. Решение примеров на вычисление интегралов.	2	
Тема 2.3 Геометрическое приложение определенного интеграла.	Содержание учебного материала	1	
	1 Криволинейная трапеция. Площадь криволинейной трапеции. 2 Площадь поверхности и объема тела вращения. Решение практических задач.		2
	Практическое занятие: Геометрическое приложение определенного интеграла	2	
	Самостоятельная работа: Решение задач на нахождение площади криволинейной трапеции, площади поверхности и объема тела вращения.	1	
Тема 2.4 Приложение интеграла к решению задач	Содержание учебного материала		
	1 Решение задач на движение. Решение задач с помощью определенного интеграла на нахождение скорости, пути. 2 Решение физических задач. Задачи на нахождение работы, давления и т.д.	1	2
	Самостоятельная работа: Решение физических задач с применением интегралов.	0,5	

Раздел 3 Дифференциальные уравнения			
Тема 3.1 Дифференциальные уравнения 1-го порядка	Содержание учебного материала	2	2
	1 Обыкновенные дифференциальные уравнения. Основные понятия. Дифференциальные уравнения 1-го порядка с разделяющимися переменными.		
	2 Линейные дифференциальные уравнения 1-го порядка.		
	3 Однородные дифференциальные уравнения 1-го порядка.		
4 Задачи на составление дифференциальных уравнений.			
	Практическое занятие: Решение дифференциальных уравнений 1-го порядка	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка к письменному опросу. Изучение конспектов. Подготовка к практической работе. Решение дифференциальных уравнений.	2	
Тема 3.2 Дифференциальные уравнения 2-го порядка	Содержание учебного материала		2
	1 Неполные дифференциальные уравнения 2-го порядка		
	2 Линейные однородные дифференциальные уравнения 2-го порядка с постоянными коэффициентами.		
	3 Задачи на составление дифференциальных уравнений.		
	Практическое занятие: Дифференциальные уравнения 2-го порядка. Решение задач на составление дифференциальных уравнений.	2	
	Самостоятельная работа: Решение дифференциальных уравнений 2-го порядка.	1	
Раздел 4 Элементы теории вероятностей и математической статистики			
Тема 4.1 Основные понятия теории вероятностей	Содержание учебного материала	2	3
	1 Испытание и событие. Примеры испытаний и событий. Виды случайного события. Операции над случайными событиями.		
	2 Вероятность случайного события. Элементы комбинаторики для решения задач.		
	3 Основные теоремы теории вероятностей.		

	4	Формула полной вероятности. Вероятность гипотез. Формула Бейеса. Формула Бернулли.		
	Практическое занятие: Вычисление вероятностей случайных событий		2	
	Самостоятельная работа: Подготовка к тестированию по данной теме. Подготовка к практической работе. Решение задач на нахождение вероятностей событий. Подготовка докладов.		2	
Тема 4.2 Случайные величины и их числовые характеристики.	Содержание учебного материала			
	1	Понятие случайной величины. Виды случайных величин. Закон распределения случайной величины.		2
	2	Математическое ожидание и дисперсия случайной величины. Нахождение и свойства математического ожидания и дисперсии.		
	Практическое занятие: Закон распределения случайной величины. Нахождение числовых характеристик случайной величины		2	
Самостоятельная работа: Изучение теоретического материала по данной теме.		1		
Тема 4.3 Выборочный метод	Содержание учебного материала			
	1	Задачи математической статистики. Генеральная и выборочная совокупности. Виды выборок. Способы отбора.	2	2
	2	Статистическое распределение выборки. Геометрическая интерпретация статистического ряда распределения.		
	3	Статистические оценки параметров распределения. Виды оценок.	2	
4	Решение задач			
Самостоятельная работа: Подготовка к устному опросу по данной теме. Подготовка рефератов.		2,5		
Раздел 5 Основы анализа и синтеза комбинационных логических устройств.				
Тема 5.1 Основы математического аппарата анализа и синтеза логических	Содержание учебного материала			
	1	Логическая функция. Алгебраическое представление логической функции в совершенной нормальной форме. Графическое представление логической функции в виде Карты Карно (диаграммы Вейча).	2	
	2	Логические операции. Аксиомы булевой алгебры.		

устройств	3	Минимизация логических функций с помощью карт Карно. Аналитические методы минимизации логических функций.		
	4			
Самостоятельная работа: Подготовка к устному опросу по данной теме. Изучение конспектов.			1	
Тема 5.2 Логический базис и элементы, образую- щие базис.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Понятие логического базиса.		
	2	Логические элементы, образующие базис: конъюнктур, дизъюнктур, инвертор, элемент Шеффера, элемент Пирса.		
Самостоятельная работа: подготовка докладов по данной теме.			1	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики с методикой преподавания.

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя и посадочные места по количеству обучающихся, наглядные пособия, раздаточный материал, аудио- и видеозаписи, УМК.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, лицензионное программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации, методические пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Высшая математика : учебник и практикум для СПО / М. Б. Хрипунова [и др.] ; под общ. ред. И. И. Цыганок. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 472 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01497-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/79006A6A-C94E-438B-AADE-B32FC5E081D5.

2. ЭБС Юрайт (Договор №3110 от 17.12.2017)

Дополнительные источники:

1. Богомолов Н.В. Практические занятия по математике: учеб. пособие для студ. сред. спец. учеб. заведений. – М.: Высш. шк., 2003. – 495 с.

2. Григорьев В.П. Математика :учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Григорьев, Т.Н. Сабурова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 368 с.

3. Григорьев В.П. Элементы высшей математики :учебник для студ. учреждений ред. проф. образования / В.П. Григорьев, Ю.А. Дубницкий. – 10-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2014. – 320с.

4. Выготский М.Я. Справочник по высшей математике / М.Я. Выготский. – Изд. 14-е. – М.: Джангар: Большая медведица, 2001. – 864 с.

5. Гмурман В.Е. Теория вероятностей и математическая статистика: учеб. пособие для вузов / В.Е. Гмурман. – Изд. 6-е, стер. – М.: Высш. шк., 1997. – 479 с.: ил.

6. Пехлецкий И.Д. Математика: учебник для сред. проф. образования / И.Д. Пехлецкий. – М.: Мастерство, 2001. – 304 с.

7. Шипачев В.С. Высшая математика: учебник для студ. вузов / В.С. Шипачев. – М.: Высш. шк., 1998. – 479 с.: ил.

Интернет-ресурсы:

<http://www.ru.wikipedia.org> Свободная универсальная энциклопедии, написанным на русском языке.

<http://www.Allmath.ru> - это математический портал, на котором вы

найдете любой материал по математическим дисциплинам.

<http://www.math.ru/> На сайте вы найдёте книги, видео-лекции, занимательные математические факты, различные по уровню и тематике задачи, отдельные истории из жизни учёных — всё то, что поможет окунуться в удивительный и увлекательный мир математики.

<http://www.bymath.net> Этот сайт – средняя математическая интернет-школа, в которой вы можете учиться, не выходя из дому. В отличие от других сайтов здесь содержатся все необходимые материалы по элементарной математике в полном объёме.

<http://free-math.ru/> Любите математику! Интересуйтесь математикой! Уважайте математику! Мы собираем для Вас только самое полезное и интересное. Учитесь с нами!

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности	Устный и письменный опрос. Самостоятельная работа.
Усвоенные знания:	
значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ	Устный и письменный опрос. Самостоятельная работа.
основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности	Устный и письменный опрос. Самостоятельная работа.
основы теории вероятностей и математической статистики	Устный и письменный опрос. Самостоятельная работа.

3.5. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

3.5.1. ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

3.5.1.1. ПРОГРАММА ОП.01 «ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ»

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины «Экономика организации» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина «Экономика организации» входит в профессиональный учебный цикл.

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

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

- рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
- оценивать эффективность деятельности организации;
- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования.

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

- современное состояние и перспективы развития общественного питания;
- организационно-правовые формы организаций;
- перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
- перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственную программу и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги),
- формы оплаты труда.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 105 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 70 часов;

самостоятельная работа обучающегося 35 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) организация обслуживания в общественном питании и соответствующих профессиональных компетенций, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

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

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

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	14
Курсовая работа	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
в том числе:	
индивидуальных заданий	
внеаудиторная самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 01. «Экономика организации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Организация (предприятие) в условиях рынка			18	
Тема 1.1. Особенности общественного питания в условиях развития рыночных отношений.	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Рыночное хозяйство и принципы его функционирования. Смешанная экономика как современная модель организации экономической деятельности.		
	2.	Государственное регулирование экономической деятельности предприятий.		
	3.	Особенности общественного питания как отрасли народного хозяйства.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий по теме 1.1.			
1.	Приготовить сообщение: Роль производственно-торговой деятельности в экономике страны и края.	1		
Тема 1.2. Предприятие как основная форма предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Цель и основные признаки предпринимательства.		
	2.	Субъекты и объекты предпринимательской деятельности.		
	3.	Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая.		
	4.	Формы предпринимательства.		
	5.	Предприятие как основная форма предпринимательской деятельности в РФ, его отличительные черты.		
	6.	Производственный процесс как средство достижения результата предпринимательства.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий по теме 1.2.			
1.	Приготовить сообщение: Роль предпринимательской деятельности в экономики Алтайского края.	2		
Тема 1.3. Организационно правовые формы предприятий.	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Формы собственности и формы хозяйствования: различие понятий и их взаимосвязь.		
	2.	Классификация предприятий по формам собственности и формам хозяйствования.		
	3.	Цель и принципы создания объединения предприятий.		

	4.	Хозяйственные объединения и нехозяйственные объединения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий по теме 1.3.			2
	1.	Приготовить сообщение: Преимущества и недостатки различных форм собственности и хозяйствования.	1	
	2.	Изучение нормативной литературы.		
Тема 1.4. Хозяйственный механизм функционирования предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала			2
	1.	Понятие хозяйственного механизма, элементы хозяйственного механизма в условиях развития рыночных отношений.	4	
	2.	Рыночный механизм и механизм хозяйствования, их взаимодействие.		
	3.	Понятие инвестиционной деятельности предприятия; её субъекты, объекты, источники инвестиций.		
	4.	Организация экономической работы в общественном питании. Содержание экономической работы, ее значение в условиях рыночных отношений.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий по теме 1.4.		2	
Подготовка сообщений по теме: 1.Организация экономической работы в общественном питании. 2.Содержание экономической работы, ее значение в условиях рыночных отношений.				
Раздел 2. Материально-техническая база организации			18	
Тема 2.1. Основы планирования деятельности предприятия	Содержание учебного материала			2
	1.	Производственная программа как важнейший раздел плана развития действующего предприятия общественного питания.	2	
	2.	Разделы производственной программы, их показатели.		
	3.	Производственная мощность предприятия		
	4.	Сущность и роль планирования в условиях рыночной экономики.		
	5.	Виды планирования		
	6.	Цель, задачи, содержание, порядок разработки планов.		
	7.	Бизнес-план как основа создания нового предприятия.		
	Практические занятия		2	
	1.	Построение бизнес-плана организации		
Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий по теме 2.1:		2		
1.	Сообщение: Стратегическое и текущее планирование предпринимательской деятельности.			

Тема 2.2. Имущество пред- приятия.	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Имущество предприятия как совокупность внеоборотных активов, оборотных средств и фи- нансовых активов.		
	2.	Состав внеоборотных активов: основной капитал, нематериальные активы, вложение средств в незавершенное капитальное строительство, долгосрочные финансовые вложения в ценные бумаги и уставной капитал других предприятий.		
	3.	Экономическая сущность, состав и структура основных производственных фондов предпри- ятия.		
	4.	Виды оценок и переоценка основных фондов в условиях инфляции.		
Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий по теме 2.2. Подготовка сообщений по теме: Состав имущества предприятия.		1		
Тема 2.3. Основной и обо- ротный капитал	Содержание учебного материала:		4	2
	1.	Виды износа и методы оценки износа основных фондов.		
	2.	Амортизация основных фондов и методика расчета амортизационных отчислений.		
	3.	Показатели наличия, состояния, движения и обновления основных производственных фон- дов.		
	4.	Формы обновления основных фондов: капитальный ремонт и модернизация; лизинг.		
	5.	Показатели использования основных производственных фондов: обобщающие, частные тех- нико-экономические.		
	6.	Оборотный капитал как составляющая часть имущества предприятия.		
	7.	Оборотные средства: оборотные фонды и фонды обращения. Их состав, структура, источни- ки формирования.		
	8.	Планирование потребности предприятия в оборотных средствах.		
	9.	Показатели использования оборотных средств.		
	Практические занятия:		2	
	1.	Расчет показателей эффективности использования основных и оборотных средств.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий по теме 2.3.		3	
1.	Подготовить сообщение по теме: Методы оценки износа основных фондов. Оборотный капитал как составляющая часть иму-			

		щества предприятия.		
Раздел 3. Кадры предприятия и оплата труда			18	
Тема 3.1. Трудовые ресурсы предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала:		4	2
	1.	Кадровая политика предприятия общественного питания в условиях рыночной экономики.		
	2.	Понятие, состав и структура кадров предприятия общественного питания.		
	3.	Методы определения потребности в кадрах.		
	4.	Формы найма, подготовки и переподготовки кадров.		
	5.	Организация труда на предприятии.		
	6.	Показатели обеспеченности трудовыми ресурсами.		
	7.	Производительность труда. Методы и показатели ее измерения.		
	Практические занятия:		2	
	1.	Расчет показателей обеспеченности трудовыми ресурсами.		
Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий по теме 3.1.				
1.	Подготовить сообщение по теме: Кадровая политика предприятия общественного питания в условиях рыночной экономики.	3		
Тема 3.2 Оплата труда работников общественного питания	Содержание учебного материала:		4	2
	1.	Сущность и функции заработной платы.		
	2.	Формы и системы оплаты труда работников общественного питания.		
	3.	Трансформация системы оплаты труда в современных условиях.		
	Практические занятия:		2	
	1.	Начисление заработной платы руководящим работникам, специалистам и служащим общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий по теме 3.2.			
1.	Подготовить сообщение по теме: Начисление заработной платы работникам кухни и торгового зала.	3		
Раздел 4. Основные технико-экономические показатели деятельности организации			27	
Тема 4.1 Издержки обращения и производства и себестоимости	Содержание учебного материала:		4	1
	1.	Экономическая характеристика затрат общественного питания. Сущность издержек обращения и производства в общественном питании и их классификация.		
	2.	Показатели эффективности затрат в общественном питании и их характеристика. Факторы, влия-		

продукции.	ющие на уровень расходов в общественном питании.			
	3. Расчет влияния структуры оборота на уровень расходов. Значение экономии расходов в рыночной экономике.			
	4. Информация о расходах в общественном питании, ее содержание и обобщение. Роль технолога общественного питания в осуществлении режима экономии.			
	Практические занятия:			
	1.	Расчет видов издержек предприятий общественного питания.		
Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий по теме 4.1.		3		
1.	Подготовить сообщение по теме: Факторы, влияющие на уровень расходов в общественном питании.			
Тема 4.2. Ценообразование	Содержание учебного материала:		4	1
	1.	Цена ее функции в условиях рыночных отношений.		
	2.	Система цен и их взаимосвязь.		
	3.	Цена как элемент рынка товаров. Структура розничной цены.		
	4.	Порядок формирования цены на предприятиях общественного питания.		
	Практические занятия:		2	
	1.	Определение розничных цен на покупные товары и продукцию собственного производства.		
Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий по теме 4.2.		3		
1.	Работа с нормативной и справочной литературой по теме «Ценообразование».			
Тема 4.3. Доход, прибыль, рентабельность предприятия общественного питания	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Порядок формирования и обоснования размера доходов в условиях конкуренции и развития рынка потребительских товаров.		
	2.	Предельные размеры рентабельности, их сущность и использование в определении размера предельных наценок.		
	3.	Цена как элемент рынка потребительских товаров.		
	4.	Порядок формирования цены на предприятии.		
	5.	Экономическое обоснование величины доходов и прибыли предприятий общественного питания на планируемый период.		
	6.	Роль технолога в повышении доходов и рентабельности предприятий общественного питания.		

	Практические занятия		2	
	1.	Расчет прибыли и рентабельности на предприятиях общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий по теме 4.3.			
	1.	Решение задач по анализу и расчету плана валового дохода и прибыли в общественном питании	3	
	2.	Разработка мероприятий по повышению доходности и прибыльности предприятий общественного питания. Подготовить сообщение по теме: Порядок формирования и обоснования размера доходов в условиях конкуренции и развития рынка товаров.		
Курсовое проектирование		Содержание: 1. Знакомство с тематикой, выбор темы. 2. Требования к содержанию и оформлению. 3. Составление плана курсовой работы. 4. Подбор литературы по теме. 5. Работа над введением и заключением.	16	
Всего			105	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики и финансов.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации по экономике организации.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основная литература:

1. Агапитова Н.Н. Экономика предприятия (организации). - СПб.: Изд-во СПбАУЭ, 2011.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учебник для колледжей. - М.: ИНФРА-М, 2011.
3. Инновационный менеджмент и экономика организаций (предприятий): практикум: / Под ред. Б. Н. Чернышова, Т. Г. Попадюк. - М.: ИНФРА-М, 2012.
4. Экономика предприятия: учебник для колледжей/ Под ред. В. Я. Горфинкель, В. А. Швандар. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.
- Экономика фирмы: учебник для колледжа / Под ред. Н. П. Иващенко. - М.: ИНФРА-М, 2013.

Дополнительные источники:

1. Акимов В.В. Экономика отрасли:- М.: Инфро-М, 2013.
2. Бакушева Н. И. Экономика организации. - М.: Академия, 2011.
3. Семенов А.К. Основы менеджмента. - М.: Дашков и К, 2011.
4. Муравьева Т.В. Экономика фирмы: учебное пособие для студентов СПО, 2010.
5. Мурахтанова Н.М Маркетинг. Сборник практических задач и ситуаций. - М.: АКАДЕМИЯ, 2010.
6. Скляренко В.К. Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах). – М.: Инфро – М, 2011.
7. Яркина Т.В. Основы экономики предприятия: Краткий курс. Учебное пособие для студентов вузов и средних специальных заведений. М., 2011.

Электронные источники:

1. Электронный ресурс «Экономика организации». Форма доступа: [www.ofguu.ru/_files/Экономика организации.pdf](http://www.ofguu.ru/_files/Экономика_организации.pdf)

2. Электронный ресурс «Наука и техника, экономика и бизнес» Форма доступа: www.nauki-online.ru/ekonomika

3. Экономика организации – реферат. Форма доступа: www.BestReferat.ru/referat-61034.html

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 6 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

При изучении данной дисциплины необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбора конкретных ситуаций и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Освоению данной дисциплины предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: бухгалтерский учет, статистика, финансы и валютно-финансовые операции, ПМ 02.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является экзамен.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий
оценивать эффективность деятельности организации;	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий
определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования.	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий
Знания:	
современное состояние и перспективы развития общественного питания;	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий
организационно-правовые формы организаций;	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий
перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий

<p>перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственную программу и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;</p>	<p>Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий</p>
<p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги),</p>	<p>Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий</p>
<p>формы оплаты труда.</p>	<p>Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий, экзамен</p>

3.5.1.2. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. Паспорт программы учебной дисциплины Правовое обеспечение профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1. 2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина Правовое обеспечение профессиональной деятельности принадлежит к циклу общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;

знать:

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- основы права социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка студента 63 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельная работа обучающегося 31 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

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

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

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

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	6
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа студента (всего)	31
В том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	
подготовка докладов и рефератов	6
подготовка к тестированию	4
внеаудиторная работа с электронным УМК	4
подготовка к опросу	10
работа с нормативно-справочной документацией при подготовке индиви-	4

дуальных творческих работ	
подготовка к семинару	3
подготовка к экзамену	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета - 6 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 02 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Предпринимательское право.			
Тема 1.1. Предпринимательская деятельность. Субъекты предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала	2	
	1. Понятие и признаки предпринимательской деятельности. Общая характеристика предпринимательства. Хозяйственно-правовые формы предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности. Нормативно-правовые акты. Конституция. Федеральные законы. Законы субъектов федерации.		1
	2. Юридические и физические лица. Понятие и признаки юридического, физического лица. Виды юридических лиц. Индивидуальные предприниматели.	2	
	Самостоятельная работа. Подготовить информацию по теме: «Конституционные основы предпринимательской деятельности». Составить систему норм Гражданского кодекса РФ (предпринимательского права)		
Тема 1.2. Создание, реорганизация, ликвидация субъектов предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2	
	1. Создание, реорганизация и ликвидация юридических лиц. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности. Лицензирование.		1
	2. Право собственности и другие вещные права. Право пользования. Право распоряжения. Право хозяйственного ведения и оперативного управления.	2	
	Самостоятельная работа. Подготовить информацию по теме: «Конституционные основы предпринимательской деятельности». Составить систему норм Гражданского кодекса (предпринимательское право)	2	
Тема 1.3. Гражданско-	Содержание учебного материала		

правовой договор.	1.	Общее положение о договоре. Виды договоров. Содержание и форма договоров. Порядок заключения договоров. Государственная регистрация.	2	1
	2.	Отдельные виды договоров. Договор купли-продажи. Договор розничной купли-продажи. Договор поставки. Договор аренды. Договор подряда.		
	Самостоятельная работа. Подготовить информацию по теме: Гражданско-правовое регулирование предпринимательской деятельности		2	
Раздел 2. Трудовое право.			20	
Тема 1.1 Трудовое право.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Трудовое право как отрасль права. Предмет, метод и структура трудового права. Источники трудового права. Трудовое правоотношение. Отношение тесно связанные с трудовыми (Гражданско-правовые отношения)		1
	Самостоятельная работа. Составить систему Трудового кодекса Р.Ф. Подготовить информацию по теме: Конституционные основы трудового права».		2	2
Тема 2.2 Правовое регулирование занятости и трудоустройства.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Правовое регулирование занятости и трудоустройства. Закон РФ «О занятости населения в РФ». Понятие и виды занятости. Федеральная государственная служба по труду и занятости. Статус безработного. Пособие по безработице. Подходящая работа. Повышение квалификации и переподготовка безработных граждан.		1
	2.	Альтернативные службы по трудоустройству населения. Правовое регулирование деятельности негосударственных кадровых служб по трудоустройству граждан РФ.		1
	Самостоятельная работа. Планировать рынок вакансий в г. Барнауле, предполагаемых Федеральной государственной службой занятости населения и иных кадровых служб. Подготовить информацию «Вакансии для		4	2

	молодежи на рынке труда в г. Барнауле».			
Тема 2.3. Трудовой договор.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Понятие и содержание трудового договора. Понятие и виды трудового договора. Трудовой договор как вид Гражданско-правового договора и его особенности. Права и обязанности работника и работодателя.		1
	2.	Заключение трудового договора. Существенные и дополнительные условия заключения трудового договора. Испытательный срок. Оформление на работу. Особенности заключения трудового договора с некоторыми категориями работников.		1
	3.	Изменение и прекращение трудового договора. Изменение существенных условий трудового договора. Перевод и перемещение. Прекращение трудового договора по соглашению сторон. Истечение срока трудового договора. Расторжение трудового договора по инициативе работника. Расторжение трудового договора по инициативе работодателя. Особенности расторжения трудового договора с некоторыми категориями работников.		
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение по теме «Особенности заключения и расторжения трудового договора с работниками общественного питания» Подготовка к семинару.		4	2
Практическое занятие. Составить проект трудового договора с работниками общественного питания.		2		
Тема 2.4. Зарботная плата	Содержание учебного материала		2	
	1.	Понятие заработной платы и оплаты труда. МРОТ. Система оплаты труда. Порядок и условия выплаты заработной платы и оплаты труда. Понятие коллективного договора и порядок его заключения. Правовое регулирование премии.		1
	Самостоятельная работа		2	2
Тема 2.5. Зарботная плата.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Зарботная плата. Понятие заработной платы и оплаты труда. Минимальный размер оплаты труда.		1

	2.	Система оплаты труда. Порядок и условия выплаты заработной платы и оплаты труда. Минимальный размер оплаты труда. (МРОТ)		1
		Самостоятельная работа.	2	
Тема 2.6. Дисциплина труда.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Дисциплина труда. Понятие дисциплины труда. Метод обеспечения трудовой дисциплины.		1
	2.	Дисциплинарная ответственность и ее виды. Понятие дисциплинарного проступка. Виды дисциплинарных взысканий. Порядок привлечение работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарного взысканий.		
	Самостоятельная работа.		2	2
	Практическое занятие.		1	
Тема 2.7 Материальная ответственность.	1.	Материальная ответственность. Понятие материальной ответственности и ее виды. Условия наступления материальной ответственности.	2	1
	2.	Материальная ответственность работодателя, материальная ответственность работника. Материальная ответственность работодателя. Виды материальной ответственности работника. Ограниченная и полная материальная ответственность работника. Порядок возмещения причиненного ущерба. Возмещение затрат, связанных с обучением работника. Возмещение ущерба, причиненного разглашением служебной тайны.		1
	Самостоятельная работа.		2	
1	2		3	4
Тема 2.8.Трудовые спо-	Содержание учебного материала		2	

ры.	1.	Трудовые споры. Понятие и виды трудовых споров. Порядок рассмотрения индивидуальных трудовых споров. Порядок рассмотрения коллективных трудовых споров. Понятие забастовки. Право на забастовку. Незаконная забастовка.		1
	Самостоятельная работа.			2
	Практическое занятие.			
	2.	Материальная ответственность работодателя, материальная ответственность работника. Материальная ответственность работодателя. Виды материальной ответственности работника. Ограниченная и полная материальная ответственность работника. Порядок возмещения причиненного ущерба. Возмещение затрат, связанных с обучением работника. Возмещение ущерба, причиненного разглашением служебной тайны.		
Самостоятельная работа.				
Раздел 3. Административное право.				
Тема 3.1. Административное право как отрасль права.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Административное право. Понятие административного права, его предмет. Источники административного права.		
	2.	Субъекты административного права. Административные правоотношения. Метод регулирования административных правоотношений.		
Самостоятельная работа.		2	2	
Тема 3.2.Административные правонарушения. Административная ответ-	1.	Административные правонарушения. Понятие и виды административных правонарушений. Признаки административного правонарушения. Понятие вины. Понятие противоправности деяния. Субъект, объект, объективная сторона, субъективная сторона административного правонарушения.	4	1

ственность.	2.	Административная ответственность. Понятие административной ответственности. Понятие административного наказания и его виды. Назначение административного наказания. Компетенция органов исполнительной и судебной власти при назначении административного наказания.		1
		Самостоятельная работа.	1	
		Всего	63	

4. Условия реализации учебной дисциплины

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- таблицы по темам;
- карточки для письменного опроса,
- раздаточный методический материал;
- макет резца;
- диски с обучающими фильмами.

Технические средства обучения:

1. Компьютер;
2. Проектор, экран.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. сред. проф. учеб. Заведений /В.В. Румынина. -3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. - 192 с.
2. Основы экономики/Под ред. Кожевникова Н.Н. – М.:Академия - , 2007. – 286 с. (средне профессиональное образование).
3. Основы экономики/ Под ред. Слагоды В.Г., ФОРУМ – ИНФРА-М, 2007. 217 с.

Дополнительные источники:

1. Андреев В. К., Бондарев А. К. Предпринимательское (хозяйственное) право. — М.: Былина, 1999.
2. Большой юридический словарь / Под ред. А. Я. Сухарева, В. Д. Зорькина, В. Е. Крутских. — М.: ИНФРА — МД997.
3. Дойников И. В. Предпринимательское право. Учебное пособие. — М.: ПРИОР.2001.
4. Комментарий к Трудовому кодексу Российской Федерации (постатейный, научно-практический) / Под ред. К. Я. Ананьевой. — М.: Юрайт-М, 2002.
5. Коршунов Ю. Н. Комментарий к трудовому кодексу Российской Федерации. — М.: Экзамен, 2003.
6. Соловей Ю. П., Черников В. В. Комментарий к Кодексу Российской Федерации об административных правонарушениях: Вводный. — М.: Юрайт-М, 2002.
7. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебник / Под ред. Д. О. Тузова, В. С. Аракчеева — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2004.
8. Сорк Д. М., Заморенова Н. Г., Белоусов Е. Н. Правовое регулирование хозяйственной деятельности: Учеб. для сред. проф. Образования. — М.: Ма-

стерство, 2002.

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ:

1. Конституция РФ
2. Арбитражный процессуальный кодекс РФ
3. Гражданский кодекс РФ
4. Гражданский процессуальный кодекс РФ
5. Кодекс РФ Об административных правонарушениях
6. Трудовой кодекс РФ
7. ФКЗ «О судебной системе Российской Федерации»
8. ФКЗ «Об арбитражных судах в Российской Федерации»
9. ФЗ «О несостоятельности (банкротстве)»
- 10.ФЗ «О занятости населения в Российской Федерации»
- 11.ФЗ «О защите прав потребителей»
- 12.ФЗ «Об основах охраны труда в Российской Федерации»
- 13.ФЗ «О порядке разрешения коллективных трудовых споров

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 2 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

При изучении данной дисциплины необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбора конкретных ситуаций и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является дифференцированный зачет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) из <i>п.п. 1.3.</i>	Формы и методы контроля и оценки ре- зультатов обучения)
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- использовать необходимые нормативно-правовые документы;- применять документацию систем качества; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- основные положения Конституции Российской Федерации;- основы трудового права;	<p>Текущий контроль по форме:</p> <ul style="list-style-type: none">-тестирования;-защиты практических работ;-защита самостоятельных индивидуальных работ исследовательского характера;-защиты практических работ; <p>-тестирования;</p> <p>-контрольных работ по темам дисциплины.</p> <p>-защита реферата, доклада;</p> <p>Дифференцированный зачет в 6 семестре.</p>

3.5.1.3. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ»

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональная дисциплина «Бухгалтерский учет» входит в профессиональный учебный цикл.

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

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

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

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

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 135 часа, в том числе:
аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 90 часов;
самостоятельная работа обучающегося - 45 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) организация обслуживания в общественном питании и соответствующих профессиональных компетенций, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования

нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	135
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90
В том числе:	
лекции	60
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	45
В том числе:	
Самостоятельное изучение законодательных, нормативных правовых актов	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Бухгалтерский учет

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Раздел 1. Теория бухгалтерского учета.	75	
Тема 1.1. Сущность и содержание бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	2	1,2
	Сущность и функции бухгалтерского учета		
	Пользователи бухгалтерской информации в рыночной экономики, их интересы и потребности.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Выполнение домашних работ по теме 1.1. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Приготовить сообщение (руководствуясь ФЗ «О Бухгалтерском учете» от 1.10.1996 №129-ФЗ), основные задачи и принципы бухгалтерского учета.		
Тема 1.2. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в Российской Федерации на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	2	1,2
	Общие положения по законодательному и нормативному регулированию бухгалтерского учета в Российской Федерации.		
	Действующие уровни системы нормативного регулирования бухгалтерского учета в Российской Федерации.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	Выполнение домашних работ по теме 1.2. Приготовить сообщение (руководствуясь ФЗ «О Бухгалтерском учете» от 21.10.1996 №129-ФЗ) по вопросу законодательному и нормативному регулированию бухгалтерского учета российской Федерации.		
Тема 1.3. Хозяйственный учет, его сущность и значение.	Содержание учебного материала	2	1
	Понятие о хозяйственном учете. Виды учета, их характеристика. Виды измерителей, применяемые в учете. Требования, предъявляемые к бухгалтерскому учету.		
Тема 1.4. Объекты, основные задачи и методы бухгалтер-	Содержание учебного материала	2	2
	Объекты бухгалтерского учета: хозяйственные средства, источники их образования,		

ского учета.	хозяйственные процессы		
	Классификация хозяйственных средств по составу и размещению, и источникам их образования и целевому финансированию.		
	Методы ведения бухгалтерского учета, их характеристика.		
	Практическое занятие № 1. «Группировка хозяйственных средств предприятия по составу и по источникам образования».	2	
Тема 1.5. Балансовый метод отражения информации.	Содержание учебного материала	4	2,3
	Понятие, содержание, строение бухгалтерского баланса. Понятие актива и пассива баланса. Понятие статьи и валюты баланса. Значение бухгалтерского баланса в деятельности предприятий. Виды балансов, их характеристика. Сальдовый и оборотный баланс. Баланс-брутто, баланса-нетто.		
	Практическое занятие №2 «Составление бухгалтерского баланса».	2	
Тема 1.6. Типы хозяйственных операций и их влияния на бухгалтерский баланс.	Содержание учебного материала	2	2
	Типы хозяйственных операции, и их влияние на бухгалтерский баланс. (4 типа изменений)		
	Практическое занятие № 3 «Решение задач по определению типа изменений в балансе под влиянием хозяйственных операций».	2	
Тема 1.7. Счета бухгалтерского учета.	Содержание учебного материала	4	3
	Понятие, назначение и структура бухгалтерского счета. Счета активные и пассивные. Работа на бухгалтерском счете: сальдо и обороты. Активно-пассивные счета.		
	Практическое занятие № 4 «Открытие счетов бухгалтерского учета и работа на них».	2	
Тема 1.8. Двойная запись операций на счетах.	Содержание учебного материала	4	2,3
	Понятие двойной записи операций на счетах. Понятие корреспондирующих счетов. Понятие бухгалтерской проводки. Проводки простые и сложные. Составление бух-		

	галтерских проводок.		
	Практическое занятие №5, 6 «Составление бухгалтерских проводок».	4	
Тема 1.9. План счетов бухгалтерского учета.	Содержание учебного материала	4	2,3
	Понятие и характеристика синтетического и аналитического счетов, их назначение и взаимосвязь. Оборотная ведомость по счетам синтетического и аналитического учета. План счетов бухгалтерского учета. Классификация счетов бухгалтерского учета по назначению и структуре и по экономическому содержанию. Связь между балансом и счетами.		
	Практическое занятие №7, 8 «Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета».	4	
Тема 1.10.Бухгалтерские документы.	Содержание учебного материала	2	1
	Сущность и значение бухгалтерских документов. Классификация документов. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению бухгалтерских документов. Реквизиты документов. Понятие и этапы документооборота.		
	Практическое занятие № 9 «Заполнение реквизитов бухгалтерских документов».	2	
Тема 1.11. Инвентаризация.	Содержание учебного материала	2	1
	Инвентаризация, её сущность, значение и виды. Порядок подготовки и проведения инвентаризации. Отражение её результатов в учете.		
	Практическое занятие № 10 «Составление документов по инвентаризации».	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка к практическим занятиям. Подготовка сообщения по теме «Проведение и документальное оформление инвентаризация на предприятии торговли» Подготовка сообщений по теме: Классификация хозяйственных средств по составу и размещению, и источникам их образования и целевому финансированию Подготовка сообщения по теме: «Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению бухгалтерских документов. Реквизиты документов. Понятие и этапы документооборота»	15	

	Подготовка сообщение по теме: «Значение бухгалтерского баланса в управлении торговым предприятием»		
	Раздел 2. Учет расчетов		
Тема 2.1. Учет денежных средств и расчетных операций	Содержание учебного материала	4	1,2
	Порядок организации кассовых операций в Российской Федерации.		
	Документальное оформление кассовых операций.		
	Учет кассовых операций и денежных документов.		
	Безналичные формы расчетов в Российской Федерации.		
	Расчетные документы.		
	Учет операций по расчетным счетам.		
	Учет денежных средств на специальных счетах.		
	Практическое занятие № 11 Решение задач по усвоению учета движения средств в кассе, на расчетном, валютном и других счетах банка.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних работ по теме 2.1. Изучение порядка организации кассовых операций в Российской Федерации, ответить на вопросы тестового задания.	3	
Тема 2.2. Учет основных средств.	Содержание учебного материала	2	2,3
	Понятие, оценка и классификация основных средств.		
	Документальное оформление операций с основными средствами.		
	Синтетический учет поступления основных средств.		
	Аналитический учет поступления основных средств.		
	Учет амортизации основных средств.		
	Синтетический учет выбытия основных средств.		
	Учет ремонта основных средств		
	Учет переоценки основных средств.		
	Учет арендованных основных средств.		
Учет инвентаризации основных средств			

	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних работ по теме 2.2: Изучение понятий, оценка и классификация.	1	
Тема 2.3. Учет нематериальных активов	Содержание учебного материала	2	1,2,3
	Понятие, оценка и классификация нематериальных активов.		
	Документальное оформление операций с нематериальными активами		
	Синтетический учет поступления нематериальных активов и аналитический учет нематериальных активов.		
	Учет амортизации нематериальных активов.		
	Синтетический учет выбытия нематериальных активов.		
	Учет операций, связанных с предоставлением (получением) прав на использование объектов интеллектуальной собственности.		
	Практическое занятие №12: Решение задач по усвоению учета, поступления нематериальных активов, выбытия нематериальных активов, амортизации нематериальных активов, учета операций, связанных с предоставлением (получением) прав на использование объектов интеллектуальной собственности.	2	
Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних работ по теме 2.3. Составление презентаций по теме: Оценка и классификация нематериальных активов.	2		
Тема 2.4. Учет текущих операций и расчетов	Содержание учебного материала	4	1,2,3
	Понятие обязательств, источники их возникновения и состав.		
	Первичные документы по учету фактов возникновения текущих обязательств и расчетов.		
	Порядок отражения информации об обязательствах на счетах бухгалтерского учета.		
	Учет расчетов с покупателями и заказчиками. Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками.		
	Учет расчетов с учредителями по выплате доходов.		
	Учет расчетов с подотчетными лицами.		
Практическое занятие № 13: Решение задач по усвоению учета расчетов с покупателями и заказчиками, расчетов с поставщиками и подрядчиками, расчетов с учреди-	2		

	телями по выплате доходов, расчетов с подотчетными лицами.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних работ по теме 2.4 Составление презентаций по теме: Изучение обязательств, источники их возникновения и состав.	3	
Тема 2.5. Учет труда и заработной платы.	Содержание учебного материала	4	1,2,3
	Виды, формы и системы оплаты труда. Документооборот по учету персонала, труда и его оплаты.		
	Порядок учета отклонений от нормальных условий работы.		
	Аналитический и синтетический учет расчетов с персоналом по оплате труда.		
	Учет удержаний из начисленных сумм оплаты труда в соответствии с Трудовым Кодексом.		
	Учет расчетов по страховым взносам.		
	Учет расчетов с бюджетом по налогам и сборам.		
	Практическое занятие № 14: Решение задач по усвоению учета персонала, труда и его оплаты, расчетов с персоналом по оплате труда, учет удержаний из начисленных сумм оплаты труда в соответствии с Трудовым Кодексом, учета расчета по страховым взносам, учета расчетов с бюджетом по налогам и сборам.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних работ по теме 2.5. Составление презентаций по теме: Учет удержаний из начисленных сумм оплаты труда в соответствии с Трудовым Кодексом, учет расчета по страховым взносам, учет расчетов с бюджетом по налогам и сборам.	3	
	Содержание учебного материала	6	1,2
	Принципы калькулирования продажных цен в общественном питании		
	Учет движения сырья и товаров в кладовой.		
	Учет сырья в производстве и учет выпуска продукции.		
Учет реализации.			
Учет товаров в буфетах и мелкорозничной торговле.			
Практическое занятие № 15: Составление калькуляционного расчета на изделия,	2		

	реализуемые в розницу.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление презентаций по теме: Составление плана – меню	4	
Тема 2.7. Учет издержек обращения и финансовых результатов.	Содержание учебного материала	4	1,2,3
	Учет издержек предприятий общественного питания.		
	Учет финансовых результатов.		
	Финансовый результат от продажи.		
	Прочие доходы и расходы.		
	Конечный финансовый результат.		
	Распределение прибыли. Списание убытков.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних работ по теме 2.7. Составление презентаций по теме: Классификация доходов организации, порядок признания доходов.	2	
Тема 2.8. Учет собственного капитала.	Содержание учебного материала	2	1,2,3
	Понятие и структура собственного капитала предприятия.		
	Уставный капитал, порядок его формирования и изменения.		
	Учет расчетов с учредителями по вкладам в уставный капитал.		
	Учет добавочного капитала.		
	Учет резервного капитала.		
	Учет целевого финансирования.		
Учет собственного капитала в акционерных обществах.			
Тема 2.9. Технология составления бухгалтерской отчетности.	Содержание учебного материала	2	1,2,3
	Отчетность и ее виды.		
	Основные требования, предъявляемые к бухгалтерской отчетности.		
	Состав и содержание бухгалтерской отчетности.		
	Порядок составления и утверждения бухгалтерской отчетности.		
Сводная бухгалтерская отчетность.			

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних работ по теме 2.9. Изучение понятий отчетность и ее виды, основных требований, предъявляемые к бухгалтерской отчетности, состав и содержание бухгалтерской отчетности, порядок составления и утверждения бухгалтерской отчетности.</p>	2	
	Всего	135	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета менеджмента.

Оборудование учебного кабинета:
учебные места (по количеству обучающихся);
доска;
рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедийный проектор

Технические средства обучения: калькуляторы

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации.
4. Федеральный закон от 21 ноября 1996 г. № 129-ФЗ «О бухгалтерском учете» (с изменениями от 23.07.1998г., 28.03.2002г., 31.12.2002г., 10.01.2003г., 30.06.2003г., 03.11.2006г.).
5. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и инструкция по его применению. Утверждены приказом Министерства финансов Российской Федерации от 31 октября 2000г. № 94н.
6. Программа реформирования бухгалтерского учета в соответствии с международными стандартами финансовой отчетности. Утверждено постановлением Правительства Российской Федерации от 06 марта 1998 г. № 283. «Нормативные акты по финансам, налогам, страхованию и бухгалтерскому учету», 1998, № 5.
8. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 29 июля 1998 г. № 34н (в редакции приказа Министерства финансов Российской Федерации от 24.03.2000 №31н).
9. Положение по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» ПБУ 1/2008. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 06 октября 2008 г. № 106н.
10. Положение по бухгалтерскому учету «Учет договоров строительного подряда» ПБУ 2/2008. Утверждено приказом Министерства финансов РФ от 24.10.2008 № 116н.
11. Положение по бухгалтерскому учету «Учет активов и обязательств организации, стоимость которых выражена в иностранной валюте» ПБУ 3/2006.

Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 27.11.2006 г. №154н.

12. Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» ПБУ 4/99. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 6 июля 1999 г. № 43 н.

13. Положение по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов» ПБУ 5/01. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 09 июня 2001 г. № 44н.

14. Положение по бухгалтерскому учету «Учет основных средств» ПБУ 6/01. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 30 марта 2001 г. № 26н.

15. Положение по бухгалтерскому учету «События после отчетной даты» ПБУ 7/98. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 25.11.98 г. № 56н.

16. Положение по бухгалтерскому учету «Условные факты хозяйственной деятельности» ПБУ 8/01. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 28.11.2001. г.№96н.

17. Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 6 мая 1999 г. № 32н.

18. Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 6 мая 1999 г. № 3н.

19. Положение по бухгалтерскому учету «Информация о связанных сторонах» ПБУ 11/2008. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 29 апреля 2008 г. № 48н.

20. Положение по бухгалтерскому учету «Информация по сегментам» ПБУ 12/2000. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 27.01.2000 г. № 11н.

21. Положение по бухгалтерскому учету «Учет государственной помощи» ПБУ 13/2000. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 16.10.2000 г. № 92н.

22. Положение по бухгалтерскому учету «Учет нематериальных активов» ПБУ 14/2007. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 27.12.2007 г. № 153н.

23. Положение по бухгалтерскому учету «Учет расходов по займам и кредитам» ПБУ 15/2008. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 06.10.2008 г.№ 107н.

24. Положение по бухгалтерскому учету «Информация по прекращаемой деятельности» ПБУ 16/02. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 02.07.2002 г. № 66н.

25. Положение по бухгалтерскому учету «Учет расходов на научно-исследовательские, опытно-конструкторские и технологические работы» ПБУ 17/02. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 19.11.2002 г. № 115н.

26. Положение по бухгалтерскому учету «Учет расходов по налогу на прибыль» ПБУ 18/02. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 19.11.2002 г. № 114н.
27. Положение по бухгалтерскому учету «Учет финансовых вложений» ПБУ 19/02. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 10.12.2002 г. № 126н.
28. Положение по бухгалтерскому учету «Информация об участии в совместной деятельности» ПБУ 20/03. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 24.11.2003 г. № 105н.
29. Положение по бухгалтерскому учету «Изменения оценочных значений» ПБУ 21/2008. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 06.10.2008 г. № 106н.
30. Методические рекомендации о порядке формирования показателей бухгалтерской отчетности организации. Утверждены приказом Министерства финансов Российской Федерации от 28 июня 2000г. № 60н.
31. Бухгалтерский учет. Учебник. Под редакцией П.С. Безруких. М., «Бухгалтерский учет», 2012.
32. Бухгалтерский учет в организациях. Учебник. Козлова Е. П., Бабченко Т. Н, Галанина Е. Н. М., «Финансы и статистика», 2013.
33. Бухгалтерский учет в торговле. Учебное пособие. Николаева Г.А. М., ИНФРА-М, 2013.
34. Комментарии к новому Плану счетов бухгалтерского учета. Под редакцией руководителя Департамента методологии бухгалтерского учета и отчетности Министерства финансов Российской Федерации А.С. Бакаева. М., 2006.
35. Комментарий к Положению по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации. Бакаев А.С. М., «Бухгалтерский учет», 2014. (Библиотека журнала «Бухгалтерский учет»).
36. Сборник корреспонденции счетов бухгалтерского учета по новому учетному плану. Козлова Е.П., Бабченко Т.Н., Галанина Е.Н. М., «Бухгалтерский учет», 2014. (Библиотека журнала «Бухгалтерский учет»).

Дополнительные источники:

1. Бабаев Ю.А. и др. Бухгалтерский учет. Учебник. М., ЮНИТИ-ДАНА, 2014.
2. Сидельникова Л.Б. Переход российских организаций на новый План счетов бухгалтерского учета. М., «Маркетинг», 2011.
3. Журналы «Бухгалтерский учет», «Финансы».
4. Нормативные акты по финансам, налогам, страхованию и бухгалтерскому учету. Приложение к журналу «Финансы». М., «Финансы и статистика».
5. Нормативные акты для бухгалтера. М., «Главбух».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 2 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудитор-

ной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

При изучении данной дисциплины необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбора конкретных ситуаций и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является дифференцированный зачет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий
Знать:	
основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий
особенности ценообразования в общественном питании	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий
Нормативно - правовую базу бухгалтер-	Устный опрос, тестирование, контрольная ра-

ского учета	бота, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий
-------------	--

3.5.1.4. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ»

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

1. 2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;

- способы создания, функции и классификацию документов;

- унифицированные системы документов, правила их составления;

- организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 69 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 46 часов;

самостоятельная работа обучающегося 23 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
теоретические занятия	26
практические занятия	
Самостоятельная работа	23
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 04 Документационное обеспечение управления

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание и основные задачи современного документационного обеспечения управления: - изучение основных терминов и определений ДОУ; - определение места и роли документов в деятельности предприятия общественного питания; рассмотрение классификации документов	2	1
Раздел 1.	Документирование управленческой деятельности	22	
Тема 1.1. Нормативно-правовая база делопроизводства	Содержание учебного материала История развития системы государственного документирования: - изучение основных этапов развития системы государственного документирования и выделение определенных традиций создания документов. Нормативно-методическая база: - изучение федеральных законов, ГОСТов, классификаторов, регулирующих документационную деятельность в Российской Федерации	4	2
	Практическое занятие 1. Оформление бланков документов, реквизитов с помощью ПК.	2	
Тема 1.2. Правила оформления документов. Бланки и реквизиты документов	Содержание учебного материала Основные требования к составлению и оформлению документа: - изучение состава и расположения реквизитов на управленческих документах согласно ГОСТ Р 6.30-2003	2	2
	Практическое занятие 1. Составление и оформление организационных документов. Самостоятельная работа обучающихся 1. Проектирование бланков служебных документов.	2	

Тема 1.3. Системы документации	Содержание учебного материала Система организационной и распорядительной документации - знакомство с основными видами управленческих документов и изучение особенностей составления и оформления организационных и распорядительной документации. Система информационно-справочной документации - изучение особенностей составления и оформления информационно-справочной документации.	4	2
	Практические занятия 1. Составление и оформление распорядительных документов (приказов). 2. Оформление протокола общего собрания. Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление должностной инструкции по профессии.	4	
Тема 1.4. Общие основы деловой корреспонденции	Содержание учебного материала Служебная переписка на предприятии; Деловая речь и ее грамматические особенности, логическое построение документов: - изучение особенностей составления и оформления служебных документов, знакомство с особенностями языка и стиля служебных документов	2	2
	Практическое занятие 1. Оформление деловых (служебных) писем. Самостоятельная работа обучающихся Виды деловых писем и их особенности, составление заявлений и справок. Требования к их оформлению.	2	
Раздел 2.	Организация работы с документами	20	
Тема 2.1. Организация документооборота	Содержание учебного материала Понятие и принципы организации документооборота: - задачи организации документооборота, понятие оперативности и единообразного процессов документооборота. Прохождение и порядок исполнения входящих документов; прохождение исходящих и внутренних документов, работа с письмами и обращениями граждан: - изучение движения документов на предприятии общественного питания с момента их создания до завершения исполнения или отправки Работа с конфиденциальными документами, защита персональных данных:	6	2

	- понятие конфиденциальности документа, изучение работы с конфиденциальными документами, понятие и защита персональных данных на предприятии.		
	Практические занятия 1. Составление актов. 2. Регистрация входящих, исходящих и внутренних документов. Организация контроля исполнения документов Самостоятельная работа обучающихся Составление исковых заявлений. Требования к их оформлению	4	
Тема 2.2. Формирование и хранение дел	Содержание учебного материала Составление номенклатуры дел, формирование и оформление дел: - изучение процесса составления номенклатуры дел и формирования дел Подготовка и передача документов на архивное хранение: - ознакомление с основными этапами работы по подготовке документов к архивному хранению.	4	2
	Практические занятия 1. Составление номенклатуры дел. Понятие номенклатуры дел и ее значение. Виды номенклатур дел. Порядок составления, оформления, утверждения и применения конкретной номенклатуры дел. 2. Формирование дел. Порядок формирования дел. Организация хранения исполненных документов. Основные этапы передачи документов в архив или на уничтожение. Самостоятельная работа обучающихся Требования к оформлению дел постоянного, временного сроков хранения и по личному составу.	4	
Тема 2.3. Электронный документооборот.	Содержание учебного материала Использование электронных документов в жизни организаций и контрольно-надзорных органов. Опыт зарубежных стран по управлению электронными документами	2	1
Зачетное занятие		2	3
Всего:		46	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины не требует наличия специального кабинета «Документационного обеспечения управления». Возможно совмещение с другим кабинетом общегуманитарного цикла.

Оборудование для учебного кабинета:

1. Раздаточный наглядный материал.
2. Комплекты тестовых заданий.
3. Методические рекомендации по подготовке к контрольным работам.
4. Методические материалы для самостоятельной внеаудиторной работы.

Технические средства обучения:

1. Компьютер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные правовые акты

1. Конституция Российской Федерации. Принята 12 декабря 1993 г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (ч. 1 и 2) (с изм. от 20 февраля, 12 августа 1996 г., 2 октября 1997 г., 8 июля, 17 декабря 1999 г., 16 апреля, 15 мая 2001 г., 21 марта, 14, 26 ноября 2002 г., 10 января, 26 марта 2003 г.).
3. Федеральный закон от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ «Трудовой кодекс Российской Федерации» (с изм. от 24, 25 июля 2002 г.).
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7.02. 1992 № 2300 – 1 с изменениями от 25.10 2007 № 234 – ФЗ
4. Закон Российской Федерации от 25 октября 1991 г. № 1807-1 «О языках народов Российской Федерации» (с изм. и доп. от 24 июля 1998 г., 11 декабря 2002 г.).
5. Закон Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3520-1 «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров» (с изм. от 27 декабря 2000 г., 30 декабря 2001 г., 11 декабря 2002 г.).
6. Федеральный закон от 29 июля 2004 г. № 98-ФЗ «О коммерческой тайне».
7. Федеральный закон от 20 февраля 1995 г. № 24-ФЗ «Об информации, информатизации и защите информации» (с изм. от 10 января 2003 г.).
8. Федеральный закон от 26 декабря 1995 г. № 208-ФЗ «Об акционерных обществах» (с изм. и доп. от 13 июня 1996 г., 24 мая 1999 г., 7 августа 2001 г., 31 октября 2002 г., 27 февраля 2003 г.).
9. Федеральный закон от 21 ноября 1996 г. № 129-ФЗ «О бухгалтерском учете» (с изм. от 23 июля 1998 г., 28 марта, 31 декабря 2002 г., 10 января 2003 г.).
10. Федеральный закон от 21 июля 1993 г. № 5485-1 «О государственной тайне» (с изм. от 6 октября 1997 г.).
11. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

12. Федеральный закон от 22 октября 2004 г. № 125-ФЗ «Об архивном деле в Российской Федерации».
13. Федеральный закон от 10 января 2002 г. № 1-ФЗ «Об электронной цифровой подписи».
14. Постановление Совета Министров - Правительства Российской Федерации «О порядке ведомственного хранения документов и организации их в делопроизводстве» от 3 марта 1993 г. № 191.
15. Постановление Правительства Российской Федерации «Об упорядочении изготовления, использования, хранения и уничтожения печатей и бланков с воспроизведением Государственного герба Российской Федерации» от 27 декабря 1995 г. № 1268 (с изм. от 8 июня 2001 г.).
16. Постановление Правительства Российской Федерации от 16 апреля 2003г. № 225 «О трудовых книжках».
17. Постановление Правительства Российской Федерации от 13 августа 1997 г. № 1009 «Об утверждении правил подготовки нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти и их государственной регистрации» (с изм. от 11 декабря 1997 г., 6 ноября 1998 г., 11 февраля 1999 г., 30 сентября 2002 г.).
18. Постановление Государственного комитета Российской Федерации по статистике от 5 января 2004 г. № 1 «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету труда и его оплате».
19. Положение об Архивном фонде Российской Федерации. Утверждено Указом Президента Российской Федерации от 17 марта 1994 г. № 552.
20. Постановление Правительства Российской Федерации от 7 апреля 2004г. № 177 «Вопросы Федерального архивного агентства».
21. Положение о порядке обращения со служебной информацией ограниченного распространения в федеральных органах исполнительной власти. Утверждено постановлением Правительства Российской Федерации от 3 ноября 1994 г. № 1233.
22. Перечень сведений конфиденциального характера. Утвержден Указом Президента Российской Федерации от 6 марта 1997 г. № 188.
23. Указ Президиума Верховного Совета СССР от 4 августа 1983 г. № 9119-Х «О порядке выдачи и свидетельствования предприятиями, учреждениями и организациями копий, касающихся граждан (в ред. Федерального закона от 8 декабря 2003 г. № 169-ФЗ).
24. ГОСТ 9327-60. Бумага и изделия из бумаги.
25. ГОСТ 17.914-72. Обложка дел длительного хранения. Типы, разделы, технические требования.
26. ГОСТ Р 6.30-2003. Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов.
27. ГОСТ Р 51141-98. Делопроизводство и архивное дело. Термины и определения.
28. Общероссийский классификатор управленческой документации. ОК 011-93.

29. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. - М.: Минтруд РФ, 1998.
30. Альбом унифицированных форм первичной учетной документации. - М.: НИИИстатинформ Госкомстата России, 2004.
31. Государственная система документационного обеспечения управления. Основные положения. Общие требования к документам и службам документационного обеспечения. - М.: ВНИИДАД, 1991.
32. Основные правила работы архивов организаций. - М, 2002.
33. Перечень типовых управленческих документов, образующихся в деятельности организаций, с указанием сроков хранения. - М.: **ВНИИ** ИДАД, 2001.
34. Примерное положение о постоянно действующей экспертной комиссии организации. Утверждено Приказом Росархива от 19.01.1995 №2.
35. Примерное положение о Центральной экспертной комиссии (ЦЭК) министерства, ведомства Российской Федерации. Утверждено приказом Росархива от 17.03.1998 № 19.
36. Типовая инструкция по делопроизводству в федеральных органах исполнительной власти. Утверждена приказом Росархива от 27 ноября 2000 г. № 68.
37. Инструкция по заполнению трудовых книжек. Утверждена постановлением Министерства труда и социального развития от 10 октября 2003 г. № 69.
38. Инструкция по ведению бухгалтерского учета в бюджетных учреждениях. Утверждена приказом Министерства финансов РФ от 3 декабря 1999 г. № 107 н.
39. Рекомендации по разработке и применению примерных номенклатур дел: Методическое пособие. - М.: Главархив, 1990.
40. Типовое положение о ведении делопроизводства по предложениям, заявлениям и жалобам граждан в государственных органах, на предприятиях, в учреждениях и организациях // Бюллетень нормативных актов министерств и ведомств СССР. - 1982. - № 2.
41. Межотраслевые укрупненные нормативы времени на работу по документационному обеспечению управления. Утверждены постановлением Министерства труда Российской Федерации от 25 ноября 1994 г. № 72. - М.: ЦБНТ Минтруда Российской Федерации, 1995.
42. Нормы времени на работы по автоматизированной архивной технологии и документационному обеспечению органов управления. Утверждены постановлением Министерства труда Российской Федерации от 10 сентября 1993 г. № 152. - М.: ЦБНТ Минтруда Российской Федерации, 1993.
43. Укрупненные нормативы времени на работу по делопроизводственному обслуживанию. Утверждены постановлением Госкомтруда СССР и Секретариата ВЦСПС от 20 мая 1987 г. № 327/17-42. - М.: Экономика, 1988.
44. Положение о порядке и сроках хранения документов акционерных обществ. Утверждено постановлением Федеральной комиссии по рынку ценных бумаг от 16 июля 2003 г. № ОЗ-33/пс.

45. Инструкция о порядке хранения, отбора и сдачи в архив документов федеральных судов общей юрисдикции. Утверждена приказом Судебного департамента при Верховном Суде РФ от 4 ноября 1999 г. №137.

46. Управленческие документы постоянного срока хранения, образующиеся в деятельности негосударственных коммерческих организаций (хозяйственных товариществ и обществ, производственных кооперативов). Справочное пособие. - М.: ВНИИДАД, 1996.

Основные источники:

1. Румынина Л.А. Документационное обеспечение управления: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Л.А.Румынина. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.

Дополнительные источники:

1. Андреева В.И. Делопроизводство в кадровой службе. М., 1997.
2. Андреева В.И. Делопроизводство. Практическое пособие. М., 2003.
3. Арутюнов В.В., Волковыский И.В., Кадария Ф.Д., Шепелев Е.М. Управление персоналом. Серия СПО, Ростов-на-Дону: «Феникс», 2004
4. Басаков М.И. Делопроизводство и корреспонденция. Учебное пособие. Ростов-на-Дону, 2001.
5. Бройдо В.Л. Офисная информационная техника: Учеб. пособие по курсу "Информатика" – СПб.: 2002.
6. Макарова // В., Пиколайчук Г. С, Титова Ю. Ф. Компьютерное делопроизводство: **учебный** курс. СПб.: Питер, 2003.
7. Организация работы с документами: учебник/ под ред. проф. В. А.Кудряева. - 2-е изд., перераб. и доп. М.: ИМФРА-М, 2003.
8. Пшенко А. В. Документационное обеспечение управления (Делопроизводство): учеб. пособие. - М.: ФОРУМ; ИНФРА-М, 2003.
9. Сайкина Л. В. Справочник по кадровому делопроизводству.-2-е изд., перераб. и доп. -М.: МЦФЭР, 2002.
10. *Стенюков М. В.* Делопроизводство: конспект лекций. - М.: Приор-издат, 2004.
11. Степанова Е.Е., Хмелевская Н.В. Информационное обеспечение управленческой деятельности: Учебное пособие – М.: ФОРУМ:ИНФРА, 2002
12. *Трухашнич Л. В., Щур Д. Л.* Справочник по кадровому делопроизводству. -3-е изд., перераб. и доп. - М.: Дело и сервис, 2005.

Интернет-ресурсы:

Интернет-ресурсы:

<http://ru.wikipedia.org>

<http://www.aup.ru>

<http://www.connect.ru>

<http://www.elitarium.ru>

<http://www.geizer.ru>

<http://www.management.com.ua>

www.dis.ru — должностные инструкции на сайте издательства «Дело и сервис».

www.world-tourism.org — официальный сайт ЮНВТО (Всемирной туристской организации) и др.

ЭЦП в межведомственном электронном документообороте. URL: <http://bizguru.ru/node/596>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в т. ч. используя информационные технологии;	Фронтальный опрос по теории. Экспертная оценка деятельности во время практических работ. Защита заданий самостоятельной работы. Оценка домашней самостоятельной работы.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства;	Индивидуальный опрос на уроках.
способы создания, функции и классификацию документов	Индивидуальный опрос на уроках. Оценка самостоятельной работы
унифицированные системы документов, правила их составления	Индивидуальный опрос на уроках. Оценка самостоятельной работы.
классификацию документов;	Индивидуальный опрос на уроках. Оценка домашней самостоятельной работы.
организацию работы с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления;	Индивидуальный опрос на уроках. Оценка самостоятельной работы.
	Дифференцированный зачет в 3 семестре

3.5.1.5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «ФИНАНСЫ И ВАЛЮТНО – ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ»

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

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

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

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
- распознавать виды валют;
- оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителями.

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

- сущность и функции денег, денежное обращение;
- финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, планирование и контроль;
- валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок, валютные операции, их регулирование.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка студента 126 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка студента 84 часа; самостоятельная работа студента 42 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) организация обслуживания в общественном питании и соответствующих профессиональных компетенций, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей

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

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

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

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

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	126
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	84
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	42
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Деньги		15	
Тема 1.1. Деньги: сущность, эволюция, виды и функции. Денежная система.	Содержание учебного материала	4	1
	1. Деньги как экономическая категория. Происхождение денег. Деньги как всеобщий эквивалент.		
	2. Виды денег и их эволюция. Действительные и символические деньги. Бумажные и кредитные деньги. Наличные и безналичные (депозитные) деньги.		
	3. Деньги как мера стоимости. Цена как денежное выражение стоимости. Масштаб цен. Деньги как средство обращения. Деньги как средство платежа. Понятие денежного оборота. Деньги как средство накопления.		
	4. Мировые деньги. Понятие иностранной валюты. Валютный курс как внешняя стоимость денег.		
	5. Роль денег в современных условиях. Сущность функции денег как мера стоимости. Функция денег как средства обращения и платежа. Деньги как средство накопления и мировые деньги.		
	6. Понятие денежной системы. Типы денежных систем. Особенности функционирования денежных систем, построенных на обращении бумажных и кредитных денег. Элементы денежной системы: денежная единица; масштаб цен; виды денежных знаков; эмиссионная система; денежное регулирование.		
	7. Принципы организации современных денежных систем. Характеристика денежной системы Российской Федерации. Виды и содержание денежных реформ.		
Тема 1.2. Денежное обращение и характеристика совокупного денежного оборота.	Содержание учебного материала	4	1
	1. Понятие денежного обращения. Отличие и взаимосвязь понятий денежного обращения и денежного оборота. Единство налично-денежного и безналичного компонентов денежного оборота.		
	2. Понятие денежной эмиссии и ее виды, организации и инструменты безналичного оборота. Понятие о платежной системе.		
	3. Количество денег в обращении. Факторы, определяющие массу денег в обращении. Закон		

		денежного обращения. Денежная масса как важнейший количественный показатель денежного обращения.		
	4.	Уравнение обмена. Спрос и предложение денег, находящихся в обращении. Понятие денежного мультипликатора.		
	Практические занятия:		2	
	1.	Определение типов инфляции на основе ситуационных заданий.		
	2.	Сопоставление механизма действия специфических законов денежного обращения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий по разделу 1.		5	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			
	1.	Написание рефератов по вопросам происхождения денег, по видам денег.		
	2.	Подготовка сообщений по видам денег. Подготовка сообщений: Особенности функционирования денежных систем, построенных на обращении бумажных и кредитных денег.		
Раздел 2. Финансы			63	
Тема 2.1. Финансы: сущность и функции.	Содержание учебного материала		4	1
	1.	Финансы как экономическая категория. Специфическая роль финансов в экономической системе.		
	2.	Понятие децентрализованных и централизованных фондов денежных средств. Признаки финансов.		
	3.	Функции финансов: распределительная, стимулирующая, контрольная функции.		
	4.	Понятие финансовых ресурсов. Финансовая система. Звенья финансовой системы Российской Федерации: государственная бюджетная система; внебюджетные фонды; финансы предприятий различных форм собственности, фонды имущественного и личного страхования.		
	5.	Структура финансовой системы по основным формам организации: общегосударственные финансы и финансы хозяйствующих субъектов.		
Тема 2.2. Государственный бюджет и функции казначейства.	Содержание учебного материала		4	1
	1.	Понятие бюджетного устройства. Принципы бюджетного устройства.		
	2.	Понятие бюджета Экономическое значение бюджетного устройства. Бюджет. Функции государственного бюджета.		
	3.	Организация бюджетного процесса. Структура доходов и расходов бюджета. Методы бюджетного регулирования.		
	4.	Казначейство. Задачи органов Федерального Казначейства.		

Тема 2.3. Налоги и их функции.	Содержание учебного материала		12	1
	1.	Понятие налогов, сборов. Функции налогов.		
	2.	Элементы налогообложения.		
	3.	Классификация налогов.		
	4.	Налоговая система и контроль за соблюдением налогового законодательства. Структура налоговых органов. Особенности налогообложения в организациях общественного питания.		
Тема 2.4. Внебюджетные фонды.	Содержание учебного материала		4	1
	1.	Сущность и целесообразность создания внебюджетных фондов. Понятие внебюджетных фондов.		
	2.	Виды внебюджетных фондов.		
	3.	Источники формирования и направления использования внебюджетных фондов. Социальные внебюджетные фонды.		
Тема 2.5. Страхование.	Содержание учебного материала		6	1
	1.	Страхование как элемент финансовой системы и экономический механизм защиты от рисков. Функции страхования.		
	2.	Понятие страхового фонда. Организационные формы страховых фондов.		
	3.	Объекты страхования. Участники страховых отношений.		
	4.	Понятия страхового риска и страхового случая. Понятия страхового риска и страхового случая.		
	5.	Элементы договора страхования: срок страхования, страховая сумма, страховой взнос (премия), страховой тариф, страховая выплата.		
	6.	Формы страхования: добровольное и обязательное. Страхование однородных объектов и неоднородных явлений.		
	7.	Виды страховой деятельности: имущественное, личное страхование, страхование ответственности. Особенности страхования в организациях общественного питания.		
Практические занятия:		12		
	1,	Финансы в рыночной экономике.		
	2	Расчет доходов и расходов бюджета, расчет структуры налоговых доходов.		
	3-	Механизм расчетов федеральных, региональных и местных налогов.		
	4.			
	5.	Порядок отчислений в государственные внебюджетные фонды.		
	6.	Расчет страхового возмещения		
Самостоятельная работа обучающихся:		21		
1. Выполнение домашних заданий по разделу 2.				

	<p>2. Подготовить сообщение по теме Специфическая роль финансов в экономической системе. Понятие децентрализованных и централизованных фондов денежных средств.</p> <p>3. Изучение структуры налоговых органов в Алтайском крае.</p> <p>4. Подготовить сообщение по теме: Социальные внебюджетные фонды.</p> <p>5. Подготовить сообщение по теме: Страхование как элемент финансовой системы и экономический механизм защиты от рисков.</p>		
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		
	1. Изучение основ бюджетного устройства и бюджетного процесса в регионе.		
	2. Изучение структуры налоговых органов в регионе.		
	3. Рассмотрение состава страховых фирм действующих в регионе.		
Раздел 3. Кредит и банки		27	
Тема 3.1. Сущность, функции и формы кредита	Содержание учебного материала	2	1
	1. Кредит как экономическая категория. Кредит как форма движения ссудного капитала. Особенности и источники образования ссудного капитала.		
	2. Структура рынка ссудных капиталов: участники и сегменты.		
	3. Процент за кредит как цена ссудного капитала. Понятие депозитного и ссудного процента. Факторы, определяющие норму процента.		
	4. Функции кредита.		
	5. Принципы кредитования: срочность, платность, возвратность.		
	6. Формы кредита: коммерческий, банковский, потребительский, государственный, межбанковский, международный, частный.		
Тема 3.2. Банковская система Российской Федерации	Содержание учебного материала	4	1
	1. Банковская система. Структура банковской системы.		
	2. Развитие банковской системы.		
	3. Роль Центрального Банка в банковской системе Российской Федерации.		
Тема 3.3. Банки	Содержание учебного материала	2	1
	1. Правовой статус коммерческих банков. Функции банков. Правовое положение банков как участников имущественного оборота и самостоятельных коммерческих предприятий. Специфика коммерческой деятельности банков.		
	2. Банки как источник ликвидности экономики. Принципы функционирования банка.		
	3. Типы банков. Организационная структура банка: понятие и виды.		
Тема 3.4. Банковская прибыль и ликвидность	Содержание учебного материала	2	1
	1. Понятие ликвидности банка. Понятие прибыли банка. Источники формирования прибыли банка.		

	2.	Краткая характеристика активных и пассивных операций банков. Классификация активных операций банков с точки зрения доходности, ликвидности и степени риска.		
	3.	Общая характеристика банковского баланса. Основные принципы отражения операций банка по активу и пассиву баланса.		
Тема 3.5. Центральный банк России	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Правовое регулирование деятельности Центрального Банка. Органы управления Центрального Банка.		
	2.	Основные задачи и принципы деятельности Центрального Банка Российской Федерации. Функции и операции Центрального Банка Российской Федерации.		
	3.	Формы и принципы организации центрального банка. Функции центрального банка в области денежно-кредитного регулирования национальной экономики, банковского регулирования и надзора за деятельностью кредитных организаций.		
	4.	Банк России: правовой статус, управление и структура. Законодательно установленные функции Банка России.		
Тема 3.6. Денежно-кредитная политика. Инструменты денежно-кредитной политики.	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Денежно-кредитная политика		
	2.	Осуществление денежно-кредитной политики. Основные инструменты денежно-кредитной политики.		
	Практические занятия:		4	
	1.	Ссудный капитал и кредит. Определение процента за кредит.		
	2.	Расчет кредита по простым и сложным ставкам.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий по разделу 3. Подготовить сообщение по теме: Принципы кредитования - срочность, платность, возвратность. Подготовить сообщение по теме: Функции ЦБ. Подготовить сообщение по теме: Виды коммерческих банков в Алтайском крае.		9	
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
	1.	Подготовка сообщений по происхождению банков и их роли в экономической системе, состояние банковского дела в регионе.		
	2.	Ознакомление с перечнем документов необходимых для получения лицензии на осуществление банковской деятельности.		
Раздел 4. Валютные операции в организациях общественного питания.			21	
Тема 4.1. Валютные ценности и ва-	Содержание учебного материала		4	1
	1.	Валютный рынок и валютные операции.		

валютные курсы.	2.	Виды валют: иностранная, международная коллективная.		
	3.	Валюта по сфере и режиму применения.		
	4.	Валютные курсы: фиксированный, плавающий, кросс-курс, курс спот, форвардный курс.		
Тема 4.2. Операции по купле-продаже иностранной валюты.	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Операции по купле-продаже иностранной валюты.		
	2.	Формы сделок: наличная и срочная.		
Тема 4.3. Операции с курсовыми разницами в организациях общественного питания.	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Операции с курсовыми разницами.		
	2.	Операция своп. Репорт. Депорт.		
Тема 4.4. Валютный арбитраж, процентный арбитраж.	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Валютный арбитраж.		
	2.	Процентный арбитраж.		
Тема 4.5. Обязательная продажа части валютной выручки от экспорта товаров, работ, услуг.	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Обязательная продажа части валютной выручки от экспорта товаров, работ, услуг.		
	4.	Назначение ломбардов как специфических кредитных учреждений. Развитие ломбардного бизнеса в Российской Федерации.		
	Практические занятия:		2	
	1.	Выполнение практических ситуаций по определению валютных ценностей и валютных курсов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашних заданий по разделу 4. Подготовить сообщение по теме: Наличные и срочные сделки. Подготовить сообщение по теме: Кросс-курс. Подготовить сообщение по теме: Сущность и виды хеджирования и оффшорных операций.		7	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
1.	Подготовка сообщений по сущности и видам хеджирования и оффшорных операций.			
	2.	Тезаврация драгоценных металлов		
Всего:			126	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики и финансов

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации по финансам и валютно-финансовым операциям.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и
- мультимедиапроектор;
- калькуляторы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.1,II с изменениями и дополнениями.
2. Бюджетный кодекс Российской Федерации с изменениями и дополнениями.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации с изменениями и дополнениями.
4. Концепция реформирования межбюджетных отношений в Российской Федерации в 1999-2001 годах. Утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 30.07.98 № 862.
5. Федеральный закон от 10.07.02. №86-ФЗ «О Центральном банке Российской Федерации (Банке России)».
6. Федеральный закон от 02.12.90 №395-1 в ред. От 03.02.96 с изменениями и дополнениями.
7. Федеральный закон от 26.12.95 №208-ФЗ «Об акционерных обществах» с изменениями и дополнениями.
8. Федеральный закон от 22.04.96 № 39-ФЗ «О рынке ценных бумаг» с изменениями и дополнениями.
9. Федеральный закон от 15.08.96 №115-ФЗ «О бюджетной классификации Российской Федерации» с изменениями и дополнениями.
10. Федеральный закон от 31.12.97 № 157-ФЗ «Об организации страхового дела в Российской Федерации» с изменениями и дополнениями.
11. Федеральный закон от 25.02.99 № 40-ФЗ «О несостоятельности (банкротстве) кредитных организаций» с изменениями и дополнениями.
12. Федеральный закон от 08.07.99 №144-ФЗ «О реструктуризации кредитных организаций» с изменениями и дополнениями.
13. Федеральный закон от 07.08.01 №117-ФЗ «О кредитных потребительских кооперативах граждан».
14. Федеральный закон от 29.11.01 №156-ФЗ «Об инвестиционных фондах».

15. Основные направления единой государственной денежно-кредитной политики на текущий год.

16. Положение «О федеральном казначействе Российской Федерации» с изменениями и дополнениями. Утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 27.08.93 №864.

Нормативные документы Банка России

1. Положение Банка России от 31.08.98 №54-П «О порядке предоставления (размещения) кредитными организациями денежных средств и их возврата (погашения)» с изменениями и дополнениями.

2. Инструкция Банка

России от 17.09.96 №8 «О правилах выпуска и регистрации ценных бумаг кредитными организациями на территории Российской Федерации» с изменениями и дополнениями.

3. Инструкция Банка России от 23.07.98 №75-И «О порядке применения федеральных законов, регламентирующих процедуру регистрации кредитных организаций и лицензирования банковской деятельности» с изменениями и дополнениями.

4. Инструкция Банка России от 01.10.97 № 1 «О порядке регулирования деятельности банков» с изменениями и дополнениями.

Учебная литература

1. Бабич А.М., Павлова Л.Н. Финансы: Учебник. – М.:ИД АР-ПРЕСС, 2012.

2. Деньги, кредит, банки: Учебник/ под ред. О.И.Лаврушина. – М.: Финансы и статистика, 2012.

3. Деньги, кредит, банки: конспект лекций /под ред. Г.Н.Белоглазовой. – М.: Юрайт-Издат, 2013.

4. Балабанов И.Т.Финансовый менеджмент: Учебник, Уфа: РИО,2010.

5. Финансы, деньги, кредит: Учебник/под ред. О.В.Соколовой. – М.: Юрист,2014.

6. Шелопаев Ф.М. Финансы, денежное обращение и кредит: конспект лекций. – М.: Юрайт-Издат, 2014.

7. Балабанов И.Т.Валютный рынок и валютные операции. Учебник, М. Финансы и статистика, 2009.

Дополнительные источники:

Журналы: «Финансы», «Финансы и кредит», «Налоговый вестник», «БиНО» и др.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий
распознавать виды валют;	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий
оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителями.	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий
Знания:	
сущность и функции денег, денежное обращение;	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий
финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, планирование и контроль;	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий
валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок, валютные операции, их регулирование;	Устный опрос, тестирование, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, отчет по практическим работам, наблюдение за выполнением практических работ, выполнение индивидуальных заданий, зачет

3.5.1.6. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06. ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (ИКТ) В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

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

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

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

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

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства; осуществлять поиск необходимой информации.

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

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

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

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

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Изучение дисциплины способствует освоению **общих компетенций:**

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

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

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

Изучение дисциплины способствует освоению соответствующих **профессиональных компетенций:**

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

1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 84 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 56 часов;

самостоятельная работа обучающегося 28 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	30
контрольные работы	
Самостоятельная работа студента (всего)	28
в том числе:	
Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа над дополнительными заданиями повышенной сложности Выполнение творческих заданий (кроссворды, стенные газеты и т.п.) Подготовка рефератов и сообщений по заданной теме. Работа над индивидуальными проектами.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 6 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06. Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Информационно-коммуникационные технологии в управлении		2	
Тема 1.1. Сущность ИКТ, их влияние на процесс управления.	Содержание учебного материала	2	
	1. Базовые понятия и определения. Современный взгляд на процесс управления. Состояние и тенденции развития рынка ИКТ.		1
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений по теме «Наиболее популярные средства ИКТ, используемые в процессе управления персоналом».	2	
Раздел 2. Программное обеспечение ИКТ		30	
Тема 2.1. Классификация программного обеспечения.	Содержание учебного материала	2	
	1. Системное, инструментальное, прикладное программное обеспечение. Типы операционных систем. Виды пользовательского интерфейса.		1
	Самостоятельная работа Работа с учебной литературой, конспектами.	2	
Тема 2.2. Операционные системы.	Содержание учебного материала	2	
	1. Операционные системы семейства Windows. Особенности работы в ОС Windows. Файловый менеджер Проводник.		1
	Практические занятия Использование комплексных возможностей ОС Windows.	2	
	Самостоятельная работа Составить таблицу «Сравнительная характеристика ОС семейства Windows».	2	
Тема 2.3. Обработка текстовой информации.	Содержание учебного материала	2	
	1. Назначение и возможности MS Word. Интерфейс текстового редактора MS Word. Режимы работы с документами.		1

	Практические занятия Создание текстовых документов в MS Word: деловые документы, таблицы, применение шаблонов.	2	
	Практические занятия Создание текстовых документов в MS Word: меню «Вставка».	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям, тестированию.	2	
Тема 2.4. Процессоры электронных таблиц.	Содержание учебного материала	2	
	1. Назначение и основные возможности MS Excel. Интерфейс программы MS Excel. Стандартные действия в MS Excel. Автоматизация вычислений. Диаграммы.		1
	Практические занятия Работа в табличном процессоре MS Excel: расчеты, формулы, относительная и абсолютная адресация.	2	
	Практические занятия Работа в табличном процессоре MS Excel: диаграммы и графики. Комплексное использование возможностей MS Excel.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям, проверочной работе.	2	
Тема 2.5. Технологии использования систем управления базами данных.	Содержание учебного материала	2	
	1. Организация СУБД. Выбор СУБД для создания системы автоматизации. Основы работы в СУБД MS Access: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы и модули.		1
	Практические занятия СУБД MS Access: создание, редактирование и модификация таблиц, создание пользовательских форм.	2	
	Практические занятия СУБД MS Access: запросы и отчеты.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям, тестированию.	2	
Тема 2.6. Электронные презентации	Содержание учебного материала	2	
	1. Основные понятия и определения. Назначение и основные возможности MS Power Point. Интерфейс программы. Создание презентации, оформление презентации. Показ презента-		1

		ции.		
	Практические занятия MS Power Point: Мастер автосодержания, Шаблоны оформления.		2	
	Практические занятия MS Power Point: создание и показ презентации.		2	
	Самостоятельная работа Подготовка презентации на выбранную тему.		2	
Раздел 3. Компьютерные сети.			8	
Тема 3.1. Компьютерные сети: классификация, характеристики.	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Компоненты сети. Классификация компьютерных сетей. Типы компьютерных сетей. Среда передачи данных. Локальные сети с выделенным сервером. Одноранговые локальные сети.		
	Практические занятия Организация взаимодействия в локальной сети.		2	
	Самостоятельная работа Подготовка к практическому занятию.		2	
Тема 3.2. Глобальная сеть Интернет.	Содержание учебного материала		2	1
	1.	История сети Интернет. Современная структура сети Интернет. Основные протоколы сети Интернет. Гипертекстовая система WWW. Электронная почта. Телеконференции. Сетевые новости. FTP - передача файлов. Основы проектирования Web-страниц.		
	Практические занятия Знакомство с возможностями MS Publisher. Создание Web-узла.		2	
	Самостоятельная работа Подготовка к практическому занятию.		2	
Раздел 4. Основы информационной и компьютерной безопасности.			2	
Тема 4.1. Информационная безопасность. Защита от компьютерных вирусов.	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Безопасность в информационной среде. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Резервное копирование данных. Защита данных. Компьютерные вирусы. История возникновения. Виды компьютерных вирусов. Организация защиты от компьютерных вирусов.		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений по теме «Компьютерные вирусы».		2	

Раздел 5. Профессионально-ориентированное программное обеспечение		14	
Тема 5.1. ИКТ в профессиональной деятельности менеджера.	Содержание учебного материала	2	1
	1. Информационные системы в менеджменте, классификация информационных систем. Автоматизированные системы ДОО. Классификация средств связи, IP-телефония, радиосвязь, сотовая связь, факс, интерактивное общение. Понятие «оргтехника», копировально-множительные средства, сканеры, МФУ, жидкокристаллическая проекционная панель, аппараты уничтожения документов.		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений по теме «Профессионально ориентированное ПО»	2	
Тема 5.2. Специальное программное обеспечение для автоматизации работы сотрудников предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Знакомство с программой Питание 1000 блюд (Демонстрационная версия). Структура окна программы. Порядок работы в программе.	2	
	Практические занятия Работа со справочниками в программе Питание 1000 блюд	2	
	Практические занятия Работа с документами в программе Питание 1000 блюд. Отчеты.	2	
	Практические занятия Работа с базой данных в программе Питание 1000 блюд	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям, контролю знаний.	2	
	Тема 5.3. Итоговое занятие.	Содержание учебного материала	
1. Итоговый контроль знаний по курсу «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности».			
	Самостоятельная работа Подготовка к итоговому контролю знаний.	4	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории : информационно-коммуникационных технологий.

Оборудование лаборатории:

- комплект учебной мебели по количеству;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска.

Технические средства обучения:

- компьютеры (допустимое количество) с лицензионным программным обеспечением, объединенные в локальную сеть и имеющие выход в Интернет;
- мультимедиа проектор;
- экран;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 384 с.
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: Учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.В. Михеева. - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2005. – 256 с.
3. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб. пособие / Е.Л. Федотова. - М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. - 367 с. - (Среднее профессиональное образование). Электронная библиотека ЮРАЙТ.
4. Информатика : учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. - 384 с. - (Среднее профессиональное образование). Электронная библиотека ЮРАЙТ
5. Плотникова Н.Г. Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ): Учеб. пособие. - М.: РИОР: ИНФРА-М, 2017. - 124 с. - (Среднее профессиональное образование). - www.dx.doi.org/10.12737/11561.

Дополнительные источники:

1. Глушаков С.В. Персональный компьютер: учебный курс / С.В. Глушаков, И.В. Мельников - Харьков: Фолио; Ростов-на-Дону; Феникс, 2000. - 520с.
2. Гришин В.Н., Панфилова Е.Е. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебник/В.Н. Гришин. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2005. - 416с.

3. Филимонова Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е. В. Филимонова - Ростов н/Д: Феникс, 2004. – 352с. (серия «СПО»)
4. Богумирский Б. А. Энциклопедия Windows 98 / Б. А. Богумирский - 2-е изд., - СПб: Питер Ком,1999. – 896 с.
5. Годин В.В., Корнеев И.К. Информационное обеспечение управленческой деятельности: Учебник/В.В. Годин. – М.: Мастерство; Высшая школа, 2001. – 240с.
6. Фигурнов В. Э. IBM PC для пользователя. Краткий курс. / В. Э. Фигурнов. – М.: Инфра – М, 1999. – 457 с.
7. Шафрин Ю.А. Информационные технологии: В 2ч. Ч. 1: Основы информатики и информационных технологий. / Ю.А. Шафрин – М.: Лаборатория Базовых Знаний, 2000. – 320 с.
8. Шафрин Ю.А. Информационные технологии: В 2ч. Ч. 2: Основы информатики и информационных технологий. / Ю.А. Шафрин – М.: Лаборатория Базовых Знаний, 2000. – 347 с.

Ресурсы Интернет:

Образовательные сайты:

<http://www.edu.ru> - Российское образование

<http://www.en.edu.ru> - Естественно-научный образовательный портал

<http://www.ict.edu.ru> - Специализированный портал по информационно-коммуникационным технологиям в образовании

<http://www.alledu.ru> - Все образование Интернета

<http://www.informika.ru> - Государственный научно-исследовательский институт информационных технологий и телекоммуникаций (ГНИИ ИТТ "Информика")

Энциклопедии, словари, справочники, каталоги:

<http://www.wikiznanie.ru> - ВикиЗнание: гипертекстовая электронная энциклопедия

<http://www.megabook.ru> - Мегаэнциклопедия портала "Кирилл и Мефодий"

<http://dic.academic.ru> - Словари и энциклопедии on-line на Академик.ру

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:	

уметь	
1. Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах.	1. Методы устного контроля в индивидуальной, фронтальной или комбинированной форме: монологический ответ учащегося, беседа, рассказ обучающегося, чтение текста, сообщения и др. 2. Контроль выполнения заданий на практических работах. 3. Тестирование. 4. Защита индивидуальных заданий. 5. Итоговый контроль. 6. Проверка домашних заданий. 7. Проверочные работы. 8. Оценка самостоятельных работ. 9. Выполнение практических работ. 10. Оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам.
2. Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального.	
3. Применять компьютерные и телекоммуникационные средства.	
4. Осуществлять поиск необходимой информации.	
знать	
1. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	1. Методы устного контроля в индивидуальной, фронтальной или комбинированной форме: монологический ответ учащегося, беседа, рассказ обучающегося, чтение текста, сообщения и др. 2. Контроль выполнения заданий на практических работах. 3. Тестирование. 4. Защита индивидуальных заданий. 5. Итоговый контроль. 6. Проверка домашних заданий. 7. Проверочные работы. 8. Оценка самостоятельных работ. 9. Выполнение практических работ. 10. Оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам.
2. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.	
3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.	
4. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	

3.5.1.7. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общепрофессиональной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» принадлежит к профессиональному циклу.

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

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины менеджер 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;

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины менеджер 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 профилактики производственного травматизма и профзаболеваний

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соот-

ветствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

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

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 84 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 56 часов;

самостоятельная работа обучающегося 28 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
теоретические занятия	32
практические занятия	24
Самостоятельная работа студента (всего)	28
В том числе:	
подготовка докладов и рефератов	4
подготовка к тестированию	2
внеаудиторная работа с электронным УМК	4
подготовка к опросу	6
работа с нормативно-справочной литературой	4
подготовка к семинару	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Цели и задачи дисциплины. Тенденции развития технического оснащения сферы услуг.	2	
Раздел 1. Механическое оборудование		8	
Тема 1.1. Общие сведения о машинах.	Содержание учебного материала	2	
	1. Общие сведения о машинах. Классификация машин и требования к материалам, используемым для изготовления машин.		
	2. Устройство технологической машины. Понятия о передачах и электроприводах.		
	3. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам		
	Практическое занятие № 1: «Основные части и детали машин. Техническая документация. Общие правила эксплуатации оборудования и основы требования техники безопасности»		
Самостоятельная работа студентов по теме: Аппараты включения, защиты, контроля и управления.			
Тема 1.2. Универсальные приводы	Содержание учебного материала		
	1. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.		
	2. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов.		
Практическое занятие № 2: «Универсальные приводы»	2		
Тема 1.3. Очистительное оборудование	Содержание учебного материала	4	
	1. Очистительное оборудование. Назначение и классификация.		
	2. Картофелеочистительные машины		
Практическое занятие № 3: «Картофелеочистительные машины»	2		
Тема 1.4. Резательное оборудование	Содержание учебного материала	2	
	1. Овощерезки и овощепротирочные машины		
	2. Слайсеры		
3. Ломтерезки			

	Практическое занятие № 4: «Машины для нарезки овощей»	2	
Тема 1.5. Машины для обработки мяса и рыбы.	Содержание учебного материала		
	1. Мясорубки и фаршемешалки.		
	2. Котлетоформовочные машины и машины для рыхления мяса.		
	3. Рыбоочистительные машины.		
	4. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с машинами.		
	Практическое занятие № 3 «Устройство и принцип действия машин правила эксплуатации»	2	
Тема 1.6.Машины кондитерского цеха.	Содержание учебного материала		
	1. Машины для подготовки кондитерского сырья		
	2. Тестомесильные машины.		
	3. Взбивальные машины.		
	Самостоятельная работа студентов по теме: Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с машинами.		
Тема 1.6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	Содержание учебного материала		
	1. Машины для нарезки хлеба		
	2. Машины для нарезки гастрономических товаров.		
	Практическое занятие №4 « «Обработка технико-эксплуатационной документации»	2	
Раздел 2. Тепловое оборудование		10	
Тема 2. 1. Общие сведения о тепловом оборудовании	Содержание учебного материала		
	1. Понятие о теплообмене и процессах горения.		
	2. Классификация теплового оборудования.		
	Практическое занятие № 5 «Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов»	2	
	Самостоятельная работа студентов по теме: мероприятия по экономии топлива.		
Тема 2. 2. Пищеварочные котлы и автоклавы.	Содержание учебного материала		
	1. Классификация и устройство пищеварочных котлов.		
	2. Электрические и пищеварочные электрические котлы.		
	3. Газовые и паровые котлы.		
	Лабораторно-практическое занятие № 6 «Устройство и эксплуатация варочного оборудо-	2	

	вания»		
	Самостоятельная работа студентов по теме: Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с машинами. Аппараты пароварочные электрические.		
Тема 2. 3. Аппараты для жарки и выпечки	Содержание учебного материала		
	1. Скороды и фритюрницы.		
	2. Жарочные и пекарные шкафы.		
	3. Высокочастотные шкафы.		
	Лабораторно-практическое занятие №7 «Устройство и эксплуатация жарочного оборудования»	2	
	Самостоятельная работа студентов по теме: Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с машинами.		
Тема 2. 4. Водогрейное оборудование и оборудование для раздачи пищи.	Содержание учебного материала		
	1. Кипятильники и водонагреватели.		
	2. Мармиты.		
	3. Посудомоечные машины.		
	Самостоятельная творческая работа студента: Линии самообслуживания на предприятиях общественного питания.		
	Лабораторно-практическое занятие №8 «Устройство и эксплуатация многофункционального оборудования и оборудования для раздачи пищи»	2	
РАЗДЕЛ 3. Холодильное оборудование.		8	
Тема 3.1. Холодильные машины.	Содержание учебного материала		
	1. Общие сведения о холодильном оборудовании.		
	2. Холодильные машины.		
	Самостоятельная творческая работа студента Способы охлаждения. Льдогенераторы.		
Тема 3.2. Торгово-холодильное оборудование.	Содержание учебного материала		
	1. Виды торгово-холодильного оборудования.		2
	2. Холодильные прилавки и витрины.		
	Практическое занятие №9 «Изучение устройства и принципа действия торгового холодильного оборудования»	2	2
РАЗДЕЛ 4. Оборудо-	Содержание учебного материала	2	

вание бара и торговое оборудование.	1.	Виды и характеристика оборудования баров. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе.		
	2.	Кофемашины и кофеварочные аппараты.		3
	3.	Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины.		
		Практическое занятие №10 «Изучение устройств различных типов весов и контрольно-кассовых машин»	2	
РАЗДЕЛ 5. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания.			6	
Тема 4.1. Охрана труда на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала			
	1.	Законодательство по охране труда.		
	2.	Организация по охране труда.		
	3.	Производственный травматизм.		
	4.	Первая помощь при несчастных случаях на производстве.		
	5.	Основные мероприятия по технике безопасности на производстве.		
	6.	Пожарная безопасность.		
	7.	Типовая инструкция по охране труда.		
		Практическое занятие №11 «Разработка типовой инструкции по охране труда на предприятиях общественного питания»	2	
	Самостоятельная творческая работа студента: виды инструктажа на предприятиях общественного питания			
			Всего:	56

3. Условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;

Оборудование учебного кабинета:

1. Комплект учебных пособий и раздаточного материала по дисциплинам.
2. Комплекс правовых и нормативных актов и положений.
3. Комплект нормативно-справочной документации.
4. Методические указания для проведения практических занятий.

Технические средства обучения: мультимедийные средства; технологическое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач.проф.образования / В.П. Золин. – 10-е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М. – 2013. – 480 с.
3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М.И.Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. 2-е изд. - М: - Издательский центр «Академия». – 2006. 464с.
4. Улейский Н.Т. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания / Н.Т. Улейский, Р.И. Улейская. - Ростов н/Д. – Феникс. - 2001.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование общественного питания и торговли: практикум / К.Я. Гайворонский. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М. – 2014. – 104 с.
2. Крылов, Е.С. Электромеханическое оборудование / Евгений Крылов. – М.: ЗАО «Издательский Дом «Ресторанные ведомости». – 2005. – 160 с.
3. Сборник инструкций по охране труда для работников общественного питания. Ю.М. Михайлов. М.: Альфа-Пресс, 2011.

Электронные ресурсы

<http://www.electrolux-pro.ru/>, <http://www.pandia.ru/text/77/167/16878.php>,
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/instructions/166/145398/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверочных

работ, тестирования, устного опроса, а также выполнения обучающимися заданий для самостоятельной работы.

3.5.1.8. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ

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;	Защита самостоятельных индивидуальных работ творческого и исследовательского характера; Презентация творческих работ; Контрольные работы по темам дисциплины.
соблюдать правила охраны труда;	Тестирование. Устный опрос.
предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;	Тестирование; Защита реферата, доклада, проекта; Устный опрос
использовать противопожарную технику;	Тестирование. Устный опрос.
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:	
классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;	Тестирование. Устный опрос. Защита реферата, доклада.
основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;	Тестирование. Устный опрос. Защита реферата, доклада
принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний	Защита реферата, доклада; Тестирование; Письменный опрос
Дифференцированный зачет	

КОММУНИКАЦИИ»

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» принадлежит к циклу общих гуманитарных и социально экономических дисциплин.

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

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

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

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

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

В программу учебной дисциплины «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» включено содержание, направленное на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО.

Специалист среднего звена должен обладать **общими и профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

максимальная учебная нагрузка студента 285 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 190 часов;
самостоятельная работа обучающегося 95 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	285
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	190
В том числе:	
Практические занятия	187
Контрольные работы	3
Самостоятельная работа студента (всего)	95
В том числе:	
подготовка к опросу	23
выполнение упражнений	15
перевод текстов	16
работа со словарями и справочной литературой	9
подготовка к тестированию и контрольным работам	8
подготовка докладов	9
реферирование аутентичных текстов	15
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Тематический план учебной дисциплины ОП. 08 Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Кол-во часов	Уровень усвоения
	Всего	190	4
	1 курс	72	
Тема 1. Служба сервиса на предприятиях общественного питания	<p>Содержание учебного материала Сервис в общественном питании. Ресторанный сервис. Торговые помещения. Информационное обеспечение. Предложение. Заказ. Расчёт с посетителем. Время работы. Посуда, приборы. Менеджер в общественном питании.</p> <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка лексики по теме. 2. работа с тематическими текстами. Аудирование 3. отработка монологической и диалогической речи. 	20	2
	<p>Самостоятельная работа: Чтение и перевод тематических текстов. Подготовка к устному опросу. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Составление диалогов по теме «Ресторанный сервис». Подготовка монологических сообщений «Менеджер в общественном питании».</p>	10	
Тема 2. Здоровое питание.	<p>Содержание учебного материала Питание и продукты питания. Здоровое питание.</p> <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Отработка лексики по теме. 2. Работа с тематическими текстами. Аудирование 3.Отработка монологической и диалогической речи. <p>Самостоятельная работа: Чтение и перевод тематических текстов. Подготовка к устному опросу. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологических сообщений «Здоровое питание».</p>	10	2
		5	
Тема 3. Питательные вещества.	<p>Содержание учебного материала Питательные вещества. Белок. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные вещества. Вода.</p> <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Отработка лексики по теме. 2.Работа с тематическими текстами. Аудирование 	18	2

	<p>3.Отработка монологической и диалогической речи.</p> <p>Самостоятельная работа: Чтение и перевод тематических текстов. Подготовка к устному опросу. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологических сообщений «Важные питательные вещества». Отработка навыков диалогической речи.</p>	9	
Тема 4. Продукты питания	<p>Содержание учебного материала Овощи, фрукты. Сахар. Мучные изделия. Молочная продукция. Масло, сыр. Пряности. Рыба, мясо.</p> <hr/> <p>Практические занятия: 1.Отработка лексики по теме. 2.Работа с тематическими текстами. Аудирование 3.Отработка монологической и диалогической речи.</p> <p>Самостоятельная работа: Чтение и перевод тематических текстов. Подготовка к устному опросу. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Защита творческих работ по теме «Продукты питания». Отработка навыков диалогической речи.</p> <p>Контрольная работа № 1</p>	23	2
	2 КУРС	12	
		1	
		66	
Тема 5. Кулинарная характеристика закусок, блюд и напитков.	<p>Содержание учебного материала Кулинарная характеристика холодных и горячих закусок. Супы. Мясные горячие блюда. Сладкие блюда. Соусы, подливы. Характеристика безалкогольных и алкогольных напитков.</p> <hr/> <p>Практические занятия: 1.Отработка лексики по теме. 2.Работа с тематическими текстами. Аудирование 3.Отработка монологической и диалогической речи.</p> <p>Самостоятельная работа: Чтение и перевод тематических текстов. Подготовка к устному опросу. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологических сообщений по теме. Отработка навыков диалогической речи.</p>	32	2
		16	
Тема 6. Приготовление пищи.	<p>Содержание учебного материала Основные требования в приготовления пищи. Приготовление горячих блюд. Салаты.</p>	22	2

	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Отработка лексики по теме. 2.Работа с тематическими текстами. Аудирование 3.Отработка монологической и диалогической речи. <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Чтение и перевод тематических текстов. Подготовка к устному опросу. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологических сообщений по теме. Отработка навыков диалогической речи.</p>	11	
Тема 7. Деловая корреспонденция. Платежи.	<p>Содержание учебного материала</p> <p><u>Деловое письмо, заявление. Резюме. Письмо–запрос. Собеседование. Платежи.</u></p> <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Отработка лексики по теме. 2.Работа с тематическими текстами. Аудирование 3.Отработка монологической и диалогической речи. <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Чтение и перевод тематических текстов. Подготовка к устному опросу. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Написание резюме, письмо-запрос. Отработка навыков диалогической речи «Деловое собеседование».</p>	11	2
		6	
	Контрольная работа № 2	1	
	3 курс	52	
Тема 7. Национальная кухня. Русская кухня.	<p>Содержание учебного материала</p> <p><u>Русская кухня, характеристика и рецептура блюд, традиционная и праздничная кухня.</u></p> <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Отработка лексики по теме. 2.Работа с тематическими текстами. Аудирование 3.Отработка монологической и диалогической речи. <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Чтение и перевод тематических текстов. Подготовка к устному опросу. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологических сообщений по теме. Защита творческих работ по теме «Моё любимое блюдо русской кухни». Отработка навыков диалогической речи.</p>	28	2
		14	

Тема 8. Кухня стран изучаемого языка.	<p>Содержание учебного материала Национальные блюда и напитки Германии, Австрии, Швейцарии. Традиционное немецкое меню.</p> <hr/> <p>Практические занятия: 1.Отработка лексики по теме. 2.Работа с тематическими текстами. Аудирование 3.Отработка монологической и диалогической речи.</p> <p>Самостоятельная работа: Чтение и перевод тематических текстов. Подготовка к устному опросу. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Подготовка монологических сообщений по теме. Защита творческих работ «Немецкие блюда и напитки» Отработка навыков диалогической речи.</p>	23	2
	Контрольная работа № 3	12	
		1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- учебная литература, учебные пособия, словари, наглядные пособия, раздаточный материал, методические рекомендации, справочная литература.

Технические средства обучения: компьютер и компьютерные программы, телевизор, видеомаягнитофон, аудиомаягнитофон, аудио, видео материалы, обучающие программы по иностранному языку.

Компьютер и компьютерные программы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Немецкий язык для пищевых и торговых специальностей средних профессиональных учебных заведений: Учеб.пособие/ Л.И. Жебит. – 3 – е изд., стереотип. – М.: Высш. шк., 2006. – 254 с.

2. Звенигородская Н.С., Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. Академия, 2005г. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Ольсен Н.М. Говорим и пишем без ошибок. Сборник упражнений по грамматике английского языка. М.: Издательство «Менеджер», 2005. – 363с.

2. Бориско Н.Ф. Бизнес-курс немецкого языка. Словарь-справочник. - 3-е изд., испр. и доп. - Киев: «Логос», 1998.-352 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) <i>Из п.п. 1.3.</i>	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	
- общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы;	- текущий опрос (письменный, устный); - тестирование; - защита докладов; - контрольные работы по темам дисциплины
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	- текущий опрос (письменный, устный); - тестирование
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять сло-	- письменный, устный опрос; - тестирование;

варный запас;	- защита докладов; - защита творческих работ
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:	
- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.	- текущий опрос (письменный, устный); - тестирование; - контрольные работы
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	

3.5.1.9. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» принадлежит к циклу общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной 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 специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной 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 специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 102 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 68 часов; самостоятельная работы обучающегося 34 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	48
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
другие формы и методы организации образовательного процесса в соответствии с требованиями современных производственных и образовательных технологий	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
В том числе:	
подготовка докладов и рефератов	8
подготовка к тестированию	2
внеаудиторная работа с электронным УМК	8
подготовка к опросу	8
работа с нормативно-справочной документацией при подготовке индивидуальных творческих работ	8
подготовка к семинару	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы ЧС. Основные понятия и определения		20	
Тема 1. ЧС мирного и военного времени.	Содержание учебного материала	4	
	1. ЧС природного, техногенного характера, их возможные последствия. 2. ЧС военного характера.	2 2	2
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы Работа с электронным УМК.	2	
Тема 2. Организационные основы по защите населения от ЧС мирного и военного времени	Содержание учебного материала	4	2
	1. МЧС России – федеральный орган управления в области ГО, защиты населения и территорий. РСЧС. 2. ГО как составная часть национальной безопасности и обороноспособности страны.	2 2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы Подготовка к устному опросу.	2	
Тема 3. Организация защиты населения от ЧС мирного и военного времени.	Содержание учебного материала	10	
	1. Основные принципы и нормативная правовая база защиты населения от ЧС. Основные мероприятия, проводимые в РФ, по защите населения от ЧС.	2	2
	2. Практические занятия	2	
	3. Порядок использования приборов химической разведки	2	
	4. Порядок использования приборов дозиметрического контроля	2	
	5. Порядок использования приборов радиационной разведки	2	

		Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Работа с электронным УМК. Подготовка к устному опросу.	5	
Тема 4.Функции и задачи Вооружённых Сил.		Содержание учебного материала	2	
	1.	Военная организация государства.	2	2
		Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы Подготовка к устному опросу.	1	
Раздел 2.Основы медицинских знаний		Содержание учебного материала Первая медицинская помощь представляет собой комплекс срочных мероприятий, направленных на сохранение жизни и здоровья, пострадавших при травмах, несчастных случаях, отравлениях и внезапных заболеваниях. Задача первой медицинской помощи состоит в том, чтобы путем проведения простейших мероприятий спасти жизнь пострадавшему, уменьшить его страдания, предупредить развитие возможных осложнений и облегчить тяжесть течения травмы или заболевания. Мероприятиями ПМП являются временная остановка кровотечения, наложение стерильной повязки на рану и ожоговую поверхность, искусственное дыхание и непрямой массаж сердца, тушение горячей одежды и др.	30	
Тема 2.1. Здоровье: основные положения и определения.		Содержание учебного материала Понятие о здоровье. Забота о здоровье и его укрепление. Понятие о благополучии. Понятие о профилактике болезни.	2	2
		Самостоятельная работа Сообщение на тему о здоровье (социальное, психическое, физическое)	2	
Тема 2.2. Здоровый образ жизни и его составляющие.		Содержание учебного материала	6	2
	1.	Концепция здорового образа жизни	2	
	2.	Режим дня и здоровье человека	2	
	3.	Рациональное питание и его значение для организма	2	
		Практическое занятие	2	

		Составить меню подростка		
		Самостоятельная работа Сообщение по теме: режим дня, питание	2	
Тема 2.3. Обеспечение личной безопасности сохранение здоровья.		Содержание учебного материала	8	2
	1.	Алкоголь и его влияние на здоровье человека.	2	
	2.	Курение и его влияние на состояние здоровья.	2	
	3.	Наркотики, наркомания и токсикомания.	2	
	4.	Пассивное курение	2	
		Практическое занятие: Алгоритм действий при отравлении наркотиками	2	
		Самостоятельная работа Сообщение на тему: «Вредные привычки»	3	
Тема 2.4. Заболевания, передающиеся половым путем и их профилактика.		Содержание учебного материала	8	2
	1.	Квалификация заболеваний, передаваемых половым путем Сифилис и его периоды.	2	
	2.	Гонорея. Ведущие симптомы гонореи у мужчин, женщин и детей. Инфекции, поражающие мочеполовые органы.	2	
	3.	СПИД	2	
			Практическое занятие Составить памятку защиты подростков от венерических заболеваний	2
		Самостоятельная работа Подготовить сообщение по теме «Сифилис»	1	
Тема 2.5. Инфекционный и эпидемиологический процессы. Способы защиты от патогенных микроорганизмов		Содержание учебного материала	6	2
	1.	Эпидемиологический процесс Способы защиты	2	
	2.	Инфекционный процесс. Способы защиты	2	
	3.	Механизмы защитной реакции. Мероприятия по борьбе с инфекционными заболеваниями	2	
			Практическое занятие Составить памятку защиты организма человека от возбудителей инфекционных заболеваний	2
		Самостоятельная работа Подготовить сообщение по теме: «Система специфической защиты. Иммуитет»	2	
Раздел 3			18	2

Первая доврачебная помощь в чрезвычайных ситуациях				
Тема 3.1. Первая доврачебная помощь при травматических повреждениях	Содержание учебного материала Общая характеристика травм. Классификация травм и ранений. Первая доврачебная помощь. Правила бинтования, виды повязок. Практические занятия Правила первичной обработки ран. Иммобилизация сустава при травматических повреждениях (ушиб, растяжение связок, разрыв связок) Отработка наложения повязок	2 2 2 2 2 2		
	Самостоятельная работа Сообщение по теме: «Понятие о неотложных состояниях в чрезвычайных ситуациях»	3		
Тема 3.2. Первая доврачебная помощь при наружных кровотечениях.	Содержание учебного материала Артериальное кровотечение. Венозное кровотечение. Капиллярное кровотечение. Первая доврачебная помощь. Практические занятия Алгоритм действий остановки артериального кровотечения (правила пользование жгутом, жгутом - закруткой) Остановка венозного кровотечения с помощью тугей повязки (правильное наложение) Остановка капиллярного кровотечения (обработка раны и наложение тугей повязки)	2 2 2 2	2	
	Самостоятельная работа Просмотр фрагмента учебного фильма «Первая доврачебная помощь при кровотечениях»	1		
Тема 3.3. Первая доврачебная помощь при переломах	Содержание учебного материала Переломы (открытые, закрытые). Травмы черепа (сотрясение и ушиб головного мозга). Практические занятия Иммобилизация костно-суставного аппарата при переломах Обработка ран при травмах черепа.	2 2 2	2	
	Самостоятельная работа	2		

		Освоение повязок при травме черепа		
Тема 3.4. Первая доврачебная помощь при синдроме длительного сдавливания		Содержание учебного материала Синдром длительного сдавливания, причины. Последствия для пострадавшего.	2	2
		Практические занятия Правила освобождения пострадавшего из завалов, из машины при ДТП, при землетрясении.	2	
		Самостоятельная работа. Просмотр учебного фильма «Первая доврачебная помощь при ЧС».	1	
Тема 3.5. первая доврачебная помощь при отравлениях		Содержание учебного материала Пищевые отравления (ботулизм, отравления грибами), отравление алкоголем, отравление наркотическими веществами.	2	2
		Практические работы Алгоритм действий при промывании желудка при пищевых отравлениях Алгоритм действий оказания первой помощи при отравлении алкоголем	2 2	
		Самостоятельная работа Сообщение по теме: «Алгоритм действий при наркотическом отравлении»	2	
Тема 3.6. Первая доврачебная помощь при ожогах.		Содержание учебного материала Ожоговый шок, его проявления. Имобилизация при ожогах. Транспортировка пострадавшего	2	2
		Практические занятия Оценка и применение правил определения площади поражения кожи (правило «девятки», правило «ладони»)	2	
		Самостоятельная работа Составить общий алгоритм действий при ожогах	1	
Тема 3.7. Первая доврачебная помощь при отсутствии сознания.		Содержание учебного материала Кома. Виды коматозного состояния: обморок, коллапс	2	2
		Практические занятия Отработка приемов первой помощи при потере сознания Правила применения носилок или подручного материала для переноски пострадавших	4	
		Самостоятельная работа Просмотр учебного фильма	1	

Тема 3.8. Первая доврачебная помощь при шоке	Содержание учебного материала Шок и его проявления. Виды и фазы шока. Комплекс противошоковых мероприятий. Практические занятия Отработка приемов первой доврачебной помощи на манекене «Гоша» при шоковых состояниях	2 2	2
	Самостоятельная работа Составить алгоритм действий при шоке	1	
Тема 3.9. Первая доврачебная помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца)	Содержание учебного материала Терминальные состояния. Оценка тяжести пострадавшего. Сердечно-легочная реанимация. Практические работы Проведение легочной реанимации на манекене «Гоша» (двумя или одним спасателем) Проведение непрямого массажа сердца (одним или двумя спасателями)	2 2 2	2
	Самостоятельная работа Сообщение по теме: Контроль эффективности реанимационных мероприятий, Ошибки при проведении сердечно-легочной реанимации, особенности реанимации у детей.	2	
	Всего:	102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета «Безопасность жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета:

1. комплект электронных плакатов;
2. противогазы ГП - 5;
3. противогазы ГП – 7;
4. респираторы У - 2К, Р – 2, РПГ – 67;
5. капюшон защитный «Феникс»;
6. самоспасатель ГДЗК;
7. дополнительный патрон к противогазу ДПГ- 3;
8. защитные костюмы Л – 1;
9. защитные костюмы ОЗК;
10. сумки санитарные;
11. аптечки АИ – 2;
12. носилки МЧС;
13. пакет перевязочный индивидуальный ИПП – 8;
14. очки защитные – 10;
15. мегафон;
16. шины медицинские;
17. весы напольные;
18. погоны РА и ВМФ;
19. огнетушители ОП – 3, ОУ – 2;
20. робот-тренажёр сердечно-лёгочной и мозговой реанимации «Максим-2»;

Технические средства обучения:

1. компьютер;
2. мультимедийный проектор;
3. принтер – копир «хегох»;
4. телевизор;
5. акустическая система.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности : учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – 8-е изд., перераб.-М. : Издательский центр «Академия», 2013.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральные законы РФ: «Об образовании», «О гражданской обороне», «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».

3. Тупикин Е.И. Основы военной службы: Тестовые задания и рекомендации по контролю знаний / Под ред. Тупикина Е.И. (2-ое изд. стер.) учеб. пособие/ Е.И. Тупикин. - М.: Академия, 2008. - 192с.
4. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ. – Ростов н/Дону: «Феникс», 2005. 512с. – (Закон и общество).
5. Богоявленский И.Ф. Оказание первой медицинской, первой реанимационной помощи на месте происшествия и в очагах чрезвычайных ситуаций. СПб: «ОАО Медиус», 2005. – с.312: ил. 130. 3-е издание дополненное и переработанное.
6. Кокорев А.А. Терроризм — это должен знать каждый / Под ред. А.А. Кокорева, М.: «Изографус», 2008, 45с.
7. Полторак А.Ф. Как планировать мероприятия по ГО и ЧС на объекте. Командно-штабные, тактико-специальные и комплексные учения, объектовые тренировки, «День защиты детей» в учебных заведениях. (2-ое изд., исп., доп.), учебное пособие, / М.: ООО «Редакция журнала «Военные знания», 2005, 64с.
8. Сапронов Ю.Г. «Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для студентов среднего профессионального образования / Ю.Г.Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. – М.: АКАДЕМИЯ, 2009 – 320с. (среднее профессиональное образование.)
9. Николенко В.Н. Первая доврачебная помощь : учебник водителя автотранспортных средств В.Н. Николенко , Г.А. Блувштейн, Г.М. Карнаухова.- стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
10. Шойгу Ю.С. Психология экстремальных ситуаций, учеб.пособие / Ю.С. Шойгу,- Академия, 2009. -320с.
11. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности : Учеб./ Под ред. Э.А. Арустамова. – 12-ое изд., – М.: Академия, 2005. – 176с.

Электронные ресурсы:

1. Библиотека электронных наглядных пособий. Основы безопасности жизнедеятельности 5-11классы (Электронный ресурс). – 1электрон. опт. диск (CD-ROM) – М.: Министерство образования Российской Федерации, ГУ РЦ ЭМТО, 2003.
2. БЖД, военное дело, спорт (Электронный ресурс). Рефераты и сочинения, 1электрон. опт. диск (CD-ROM) – М.: «Мультисофт», – 2006.
3. Безопасность жизнедеятельности (Электронный ресурс). – 1электрон. опт. диск (CD-ROM) – М.: Мультимедийное учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. -М.: Департамент гражданской защиты МЧС России, 2006.
4. Безопасность. Образование. Человек. Информационный портал ОБЖ и БЖД: Всё о безопасности жизнедеятельности // <http://www.bezopasnost.edu66.ru>
5. ОБЖ: Основы безопасности жизнедеятельности. Журнал МЧС России // <http://www.school-obz.org/>
6. ОБЖ. Основы безопасности жизни: <http://www.russmag.ru/pgroup.php?id=2>

7. Образовательные ресурсы Интернета – Безопасность жизнедеятельности // <http://www.alleng.ru/edu/saf.htm>

8. HardTime.Ru: безопасность и выживание в экстремальных ситуациях // <http://www.hardtime.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) из п.п.1.3.	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения)
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	Текущий контроль по форме:
-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	- решения проблемных задач;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	- защиты практической работы;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	- защиты практической работы;
- применять первичные средства пожаротушения;	- защиты практической работы;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	- тестирования;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	- защиты реферата;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	- решения проблемных задач;
- оказывать первую помощь пострадавшим.	- тестирования; практические занятия - отчёт
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:	Текущий контроль по форме:
- 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;	- защиты практической работы;
- основные виды потенциальных опасностей	- решения проблемных задач;

и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	
- основы военной службы и обороны государства;	- тестирования;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;	- решения проблемных задач;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	- тестирования;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	- тестирования;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;	защиты реферата;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	- решения проблемных задач;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	- демонстрация приемов на манекене
- характеристику и обработку ран	устный опрос
- основные виды повязок и правила бинтования	демонстрация правил бинтования на манекене
- черепно-мозговые травмы, помощь	устный опрос
- алгоритм действий при синдроме сдавливания мягких тканей	устный опрос
- алгоритм действий при переломах	- демонстрация приемов на манекене
- характеристику транспортной иммобилизации	устный опрос
- правила проведения транспортной иммобилизации, особенности при различных повреждениях	устный опрос
- виды кровотечений, особенности оказания первой помощи	- демонстрация приемов на манекене
- алгоритм действий при ожогах	
- алгоритм действий при отсутствии сознания и сердечной деятельности (сердечно-легочная реанимация)	- демонстрация приемов на манекене
- алгоритм действий при отравлениях (пищей, алкоголем, наркотиками)	тестирование
- виды и способы транспортировки пострадавших при ЧС	- демонстрация приемов на манекене с помощью подручных средств
- особенности транспортировки при различных повреждениях	- демонстрация приемов на манекене с помощью подручных средств

3.6.2. ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

3.6.2.1. ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ 01.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации обслуживания в общественном питании при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- в распознавании продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности:

- оперативного планирования работы производства;

- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;

- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;

- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;

- проведения приемки продукции по количеству и качеству;

- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структура;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормативные труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего - 1181 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 669 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 494 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 247 часов;
 учебной и производственной практики – 108+144=252 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВДК):

- организация питания в организациях общественного питания,
- организация обслуживания в организациях общественного питания,
- маркетинговая деятельность,
- контроль качества продукции и услуг общественного питания,
- овладеть одной или несколькими рабочими профессиями (официант, бармен), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа.
ПК 1.4	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно – правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 – ПК 1.4	МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания.	214	104	40	-	52	-	18	
	МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания.	725	342	140		171		72	
	МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена.	98	48	8		24		18	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	144							144
	Всего:	1181	494	188	-	247	-	108	144

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		104	
Тема 1. Потребительские свойства пищевых продуктов.		26	
Тема 1.1. Введение в товароведение	Содержание	2	
	1. Ключевые понятия. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи товароведения с другими учебными дисциплинами. Направления развития товароведения.	2	1-2
	Самостоятельная работа. Ознакомиться с основными веществами состава пищевых товаров и их значением в организме человека.	1	1-2
Тема 1.2. Качество пищевых продуктов	Содержание	22	
	1. Химический состав, энергетическая и биологическая ценность пищевых продуктов. Пищевая ценность продуктов. Пищевая безвредность. Физические, цветные, вкусовые и ароматические свойства.	20	1-2
	2. Качество продовольственных товаров. Товароведная характеристика товара: ассортиментная, качественная и количественная. Методы определения качества.		1-2
	3. Классификация продовольственных товаров. Характеристика комплексных, групповых и единичных потребительских свойств и определяющих их показателей. Особенности потребительских свойств пищевых продуктов. Номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора..		1-2
	4. Хранение продовольственных товаров (способы), упаковка. Консервирование пищевых продуктов.		1-2
	5. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование. Знаки на упаковке.		1-2
	6. Основы стандартизации. Сертификация продукции.		1-2
Практические занятия	2		2

	1.	Определение энергетической ценности пищевых продуктов		
	Самостоятельная работа. 1. Изучить показатели, характеризующие потребительскую ценность продовольственных товаров. Решить практические задания. 2. Ознакомиться с градацией товаров по качеству. Решить практические задания. 3. Изучить влияние физико-химических и биологических факторов на сохранность качества товаров. Решить практические задания. 4. Ознакомиться с методами консервирования продовольственных товаров. Решить практические задания.		10	
Тема 2. Товароведение товаров растительного происхождения			44	
Тема 2.1. Зерно и продукты его переработки	Содержание		12	
	1	Строение и химический состав зерна. Состояние зернового хозяйства в стране.	6	1-2
	2	Крупа: классификация, ассортимент, кулинарные особенности, оценка качества, сроки хранения.		1-2
	3	Мука и макаронные изделия: пищевая ценность, ассортимент, оценка качества, использование в кулинарии, упаковка, хранение.		1-2
	4	Хлеб и хлебобулочные изделия: сырье, ассортимент, оценка качества, дефекты и болезни, хранение.		1-2
	Практические занятия		6	
	1	Распознавание ассортимента крупы, муки, макаронных изделий. Определение содержания доброкачественного ядра в крупах, количества и качества клейковины пшеничной муки. Изучить ассортимент макаронных изделий «Алмак», «Гранмулино»		1-2
	2	Распознавание ассортимента хлебобулочных изделий, оценка качества хлеба или хлебобулочных изделий		2
	3	Оценка качества, ассортимент бараночных изделий, сухарей.		2-3
	Самостоятельная работа. 1. Изготовление коллекций ассортимента крупы. 2. Изучить ассортимент изделий «Алмак», (http://www.almac.ru/). Выпишите показатели качества изделий. 4. Оцените информацию на упаковке муки 5. Изучить ассортимент диетических хлебных изделий, выпускаемых хлебопекарнями г.Барнаула (на примере одной по выбору)		6	

Тема 2.2. Плодоовощные товары	Содержание		14	
	1.	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей. Классификация овощей.	8	1-2
	2.	Клубнеплодные и корнеплодные овощи: виды, хозяйственно-ботанические сорта.		1-2
	3.	Капустные, листовые, луковые овощи: виды, хозяйственно-ботанические сорта.		1-2
	4.	Болезни и повреждения, оценка качества, назначение в кулинарии. Хранение овощей.		1-2
	5.	Химический состав и пищевая ценность плодов. Классификация плодов.		1-2
	6.	Семечковые и косточковые плоды: виды, помологические сорта, болезни и повреждения, оценка качества, использование в кулинарии.		1-2
	7.	Субтропические и тропические плоды.		1-2
	8.	Ягоды и орехоплодные.		1-2
	9.	Переработанные овощи и плоды.		1-2
	10.	Грибы свежие и переработанные		1-2
	Практические занятия		6	2
	1.	Изучение ассортимента и оценка качества овощей		2
	2.	Изучение ассортимента и оценка качества плодов.		2
3.	Изучение ассортимента и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей		2-3	
Самостоятельная работа.		7	2-3	
1. Изучите микробиологические и физиологические заболевания плодов и овощей (2-3 по выбору); составьте таблицу:				
1. Признаки заболевания.				
2. Причины возникновения.				
3. Степень наносимого вреда.				
4. Меры предупреждения и борьбы.				
3. Изучить виды и характеристику свежих грибов				
4. Составление схемы: «Классификация свежих овощей».				
5. Сообщение «Витамины на столе»				
Тема 2.3. Вкусовые товары	Содержание		10	
	1	Значение вкусовых товаров. Чай и чайные напитки: виды, сорта, упаковка, маркировка и хранение.	4	1-2
	2	Кофе и кофейные напитки: виды, сорта, упаковка, маркировка и хранение.		1-2
	3	Приправы и пряности: значение в кулинарии.		1-2

	4	Алкогoльные напитки, классификация.		1-2
	5	Слабоалкогольные, безалкогольные напитки.		1-2
	6	Табачные изделия.		1-2
	Практические занятия		6	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества вкусовых товаров: чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки.		1-2
	2	Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ.		2
	3	Изучение ассортимента и оценка качества алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.		1-2
	Самостоятельная работа. 1. Провести оценку маркировки и упаковки образца чая и установить сорт чая по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта (работа со стандартом Чай черный байховый ГОСТ 1938-90. Чай зеленый байховый ГОСТ 1939-90. Чай черный ТУ- 9191-001-1157, ГОСТ 5086.). 2. Ознакомиться с методикой оценки качества пива.		5	2-3
	Содержание		10	
	1	Сахар, мед, крахмал, патока: сырьё, производство, качество, использование в кулинарии.	6	1-2
2	Фруктово-ягодные кондитерские изделия.	1-2		
	Шоколад и какао-порошок.	1-2		
	Карамельные изделия. Конфетные изделия.	1-2		
	Халва, восточные сладости.	1-2		
	Мучные кондитерские изделия.	1-2		
Практические занятия		4		
1	Изучение ассортимента и оценка качества конфет и конфетных изделий местных производителей.		2-3	
2	Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий местных производителей.		2-3	
Самостоятельная работа. 1. Составить кроссворд «Кондитерские изделия» 2. Изучить информацию на маркировке меда (1-2 производителей по выбору). 3. Определить органолептические показатели меда: вкус, аромат, цвет, консистенцию, при-		5	2-3	
Тема 2.4. Кондитерские товары, крахмал, сахар, мед.				

	знаки брожения, содержание примесей. Сделать заключение. 4. Провести оценку упаковки и маркировки печенья. Выписать показатели безопасности печенья.			
Тема 3. Товароведение товаров животного и комбинированного происхождения		34		
Тема 3.1. Молочные товары и Продукты детского питания	Содержание	12		
	1	Молоко и сливки. Молочные консервы. Молочнокислые продукты.	4	1-2
	2	Масло коровье. Мороженное.		1-2
	3	Сыры. Пищевая ценность, сырье, виды, сорта, пороки, использование в кулинарии. Упаковка, маркировка и хранение.		1-2
	4	Ассортимент сыров. Сыры сычужные, рассольные, кисломолочные. Переработанные сыры.		1-2
	Практические занятия		8	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества молока сгущенного.		2
	2	Изучение ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов		2-3
	3	Изучение ассортимента и оценка качества масла коровьего		2
	4	Изучение ассортимента и оценка качества сыров.		2
Самостоятельная работа. 1. Изучить ассортимент молока и молочнокислых продуктов Алтайских производителей. Результаты оформить в таблицу: состав, пищевая ценность. 2. Изучить классификацию сливочного масла и выписать характеристику по составу и пищевой ценности. 3. Изучить ассортимент сыров, производимых на Алтае.		6	2-3	
Тема 3.2. Пищевые жиры.	Содержание	2		
	1	Растительные масла: сырье, пищевая ценность, использование, хранение. Животные топленые жиры.	2	1-2
	2	Кулинарные жиры и маргарин. Классификация, виды, пороки, упаковка, хранение.		1-2
Самостоятельная работа. 1. Сравнить химический состав и пищевую ценность подсолнечного, оливкового, соевого и кукурузного масла (оформить в таблицу). 2. Выписать показатели безопасности.		1		
Тема 3.3. Яйцо и продукты их переработки. Пищевые	Содержание	2		
	1	Яйцо и яичные продукты: строение, пищевая ценность, классификация, дефекты, по-	2	1-2

концентраты.		казатели качества, использование в кулинарии. Упаковка и хранение.		
	2	Пищевые концентраты. Отличительные особенности, приготовление. Классификация. Требования к качеству.		1-2
	Самостоятельная работа. Составить торговую характеристику согласно классификационным признакам.		1	2
Тема 3.4. Мясные товары	Содержание		8	
	1	Мясная промышленность. Мясо убойных животных: пищевая ценность, классификация, клеймение.	4	1-2
	2	Кулинарная разделка и назначение. Мясные субпродукты. Мясо фасованное.		1-2
	3.	Мясо домашней птицы и дичи. Мясные полуфабрикаты.		1-2
	4.	Колбасные изделия. Мясные копчености. Мясные консервы.		1-2
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента и оценка качества мяса и мясных товаров (консервов).		2
	2	Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий		2-3
	Самостоятельная работа. 1.Изучить признаки свежести мяса. Оформить таблицу. 2. Изучить товароведную и ветеринарную маркировку мяса: говядины, баранины, свинины. 3. Выписать показатели безопасности мяса. 4. Изучить классификацию колбасных изделий. 5. Изучить ассортимент колбасных изделий, выпускаемых предприятиями Алтайского края (по выбору) с использованием Интернет-ресурса.		4	2-3
	Тема 3.5. Рыба и рыбные товары	Содержание		10
1		Общие сведения о рыбе. Пищевая ценность рыбы.	6	1-2
2		Семейства рыб.		1-2
3		Живая, охлажденная и мороженая рыба.		1-2
4		Рыбная продукция: соленая, копченая, вяленая. Виды, ассортимент, требования к качеству, дефекты, хранение.		1-2
5		Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия.		1-2
6		Икра		1-2
7		Нерыбное водное сырье.		1-2
8		Рыбные консервы и пресервы.		1-2

	<p>Практические занятия</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="526 268 591 304">1</td> <td data-bbox="591 268 1809 304">Изучение ассортимента Распознавание семейств промысловых рыб (в торговой сети).</td> </tr> <tr> <td data-bbox="526 304 591 379">2</td> <td data-bbox="591 304 1809 379">Изучение ассортимента и оценка качества рыбных продуктов и нерыбного сырья, расшифровка маркировки рыбных консервов.</td> </tr> </table> <p>Самостоятельная работа.</p> <ol style="list-style-type: none"> Изучить способы замораживания рыбы и выпишите характеристику качества в зависимости от разделки и упаковки. По результатам изучения ответить на вопросы. <ul style="list-style-type: none"> Как способы замораживания влияют на качество рыбы? Для чего применяется глазуровка мороженой рыбы? Какие изменения происходят в мороженой рыбе при хранении? Повторить семейства рыб. Составить кроссворд «Семейства рыб» Изучить классификацию, способы переработки и потребительские свойства рыбных консервов и пресервов 	1	Изучение ассортимента Распознавание семейств промысловых рыб (в торговой сети).	2	Изучение ассортимента и оценка качества рыбных продуктов и нерыбного сырья, расшифровка маркировки рыбных консервов.	4	2
1	Изучение ассортимента Распознавание семейств промысловых рыб (в торговой сети).						
2	Изучение ассортимента и оценка качества рыбных продуктов и нерыбного сырья, расшифровка маркировки рыбных консервов.						
2-3							
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Качество пищевых продуктов</p> <ol style="list-style-type: none"> Определить качество пищевых продуктов органолептическим методом Определить свойства, показатели, критерии отбора групп пищевых продуктов предприятий общественного питания в зависимости от специализации Ознакомиться с документами по приемке пищевых продуктов по количеству и качеству Проанализировать условия хранения, способы хранения товаров в соответствии с классификацией и особенностями потребительских свойств пищевых продуктов Проанализировать показатели естественной убыли Составить схемы товародвижения на предприятиях общественного питания <p>Систематика пищевых продуктов</p> <ol style="list-style-type: none"> Проанализировать особенности упаковки и маркировки продовольственных товаров. Проанализировать использование информационных маркировочных знаков при соблюдении условий хранения и подготовки к реализации пищевых продуктов. Ознакомиться с организацией тарооборота на предприятии общественного питания Ознакомиться с правилами возврата, утилизации тары. 	18						
МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания		342					

Глава № 1. Организация производства предприятий общественного питания.			
Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания.	Содержание	16	
	1. Введение.		1
	2. Основные понятия и определения, классификация ПОП по различным признакам.		2
	3. Хозяйствующие субъекты в сфере ОП, особенности производственной и торговой деятельности.		2
	4. Заготовочные предприятия, предприятия быстрого обслуживания.		2
	5. Предприятия ОП, рациональное размещение	2	
	Практические занятия	8	
	1. «Классификация предприятий общественного питания»		2
	2. «Работа с нормативными документами»		2
		8	
	Самостоятельная работа: Изучение ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий»		
	Выделить факторы, влияющие на рациональное размещение ПОП		
	Контрольные вопросы		
Тема 1.2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.	Содержание	16	
	1. Организация снабжения на ПОП		2
	2. Источники снабжения.		2
	3. Товародвижение, приемка сырья и товаров.		2
	4. Организация материально-технического снабжения.		
		6	
	Практические занятия		
	1. «Организация снабжения и решение производственных ситуаций»		3
		8	
	Самостоятельная работа: Работа по контрольным вопросам темы		
Подготовка к практической работе по конспектам			
Решение ситуационных задач			

Тема 1.3. Организация складского и тарного хозяйства.	Содержание		10	
	1.	Складское хозяйство. Технологический процесс на складе.		2
	2.	Организация тарного хозяйства.		2
	Практические занятия		4	
	1	Расчет площадей для хранения продуктов на складе и решение производственных ситуаций		2
	Самостоятельная работа:			
		Классификация тары составить схему.		
		Решение задач. Разработайте мероприятия по сокращению потерь по таре для предприятия по месту жительства, и оформить в тетради.		
	Работа с конспектом по контрольным вопросам			
Тема 1.4. Структура производства.	Содержание		12	
	1.	Характеристика структуры производства.		3
	2.	Технологический процесс на ПОП		
	3.	Ассортимент и классификация продукции ОП		
	4.	Виды нормативно и технологической документации		
	Практические занятия		4	
	1.	Разработка структуры производства предприятия		3
	Самостоятельная работа:		6	
	Изучить и записать конспект Основные элементы производственного процесса.			
Тема 1.5. Организация работы производственных цехов.	Содержание		20	
	1	Организация работы заготовочных цехов		2
	2	Организация работы доготовочных цехов.		2
	3	Специализированные цехи: назначение, производственная программа.		2
	4	Организация работы производственных вспомогательных помещений		2
	Практические занятия		4	
		Решение ситуационных задач по организации работы производственных цехов		3
	Самостоятельная работа:		10	
	Оформить таблицу «Принципы размещения оборудования в заготовочных цехах»			

		Контрольные вопросы стр. 214, Учебник Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», 2012г		
		Организация рабочего места в специализированных цехах - схема		
Тема 1.6. Оперативное планирование работы производства. Нормативная и техническая документация.	Содержание		20	
	1.	Сущность оперативного планирования		2
		Оперативное планирование работы производства.		3
	2.	Расчет сырья и продуктов в соответствии с производственной программой.		2
	3.	Калькуляция продукции ОП.		
	4.	Система контроля над работой производства.		
	Практические занятия		8	
	1.	Составление плана-меню предприятий общественного питания		2
	2.	Расчет сырья по массе брутто и нетто по плану-меню		3
		Самостоятельная работа:	10	
	Изучить ассортимент выпускаемой продукции на ПБП в городе Барнауле (КФС, Блинный бар–Сковородовна, др.)			
		Контрольные вопросы на стр. 127: № 1-15 Учебник Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», 2012г		
		Составление производственной программы столовой для СПО (АГК)		
		Расчет калькуляционных карт.		
		Подготовка к практической работе по конспектам		
Глава № 2. Технология производства блюд и кулинарных изделий				
Тема 2.1 Кулинарная обработка продуктов.	Содержание		16	
	1.	Первичная обработка сырья		2
	2.	Обработка овощей и грибов.		2
	3.	Обработка рыбы и морепродуктов.		2
	4.	Обработка мяса и мясопродуктов		2
	5.	Обработка птицы и дичи.		2
	6.	Приготовление полуфабрикатов		2
	Практические занятия		8	

	Механическая кулинарная обработка овощей. Решение задач: определение потерь при механической обработке		3
	Самостоятельная работа:	8	
	Пищевая ценность - план-конспект		
	Схема обработки осетровых рыб		
	Требования к качеству п/ф и сроки их хранения, заполнить таблицу.		
	Схема разделки мясных туш (баранина)		
	Составление технологических карт		
Тема 2. 2. Тепловая кулинарная обработка продуктов.	Содержание	6	
	1. Виды тепловой обработки.		2
	2. Влияние температуры и продолжительности обработки на качество готовой продукции.		2
	Практические занятия	2	
	Изменение пищевой ценности в зависимости от вида тепловой обработки		
	Самостоятельная работа:	3	
	Схема классификации способов тепловой обработки.		
Тема 2.3. Супы.	Содержание	24	
	1. Значение супов в питании и их классификация.		2
	2. Приготовление бульонов.		2
	3. Приготовления заправочных и прозрачных супов .		3
	4. Характеристика молочных и сладких супов и их ассортимент.		
	5. Приготовление холодных супов и их ассортимент.		
	Лабораторно-практические работы	12	
	1. Приготовление заправочных супов.		3
	2. Приготовление прозрачных бульонов.		3
	3. Приготовление молочных и холодных супов.		3
	Самостоятельная работа:	12	
	Сравнительная характеристика пищевой ценности разных видов бульонов		
	Реферат: значение разных видов супов в детском питании. Супы-пюре, овощные супы		

		Оформление отчета по работе. Составление технологических карт на соусы		
		Молочные супы – значение для детского питания. План - конспект		
Тема 2. 4. Соусы.		Содержание	12	
	1.	Значение соусов в питании и их классификация		2
	2.	Приготовление соусов на бульонной основе и с пассированной мукой, овощами.		2
	3.	Приготовление соусов основных и производных.		2
		Лабораторно-практические работы	4	
	1	Приготовление соусов.		
		Самостоятельная работа:	6	3
		Творческая работа: Использование современных видов соусов при приготовлении кулинарных блюд. Составление технологических карт Составление схем		
Тема 2. 5. Блюда из круп бобовых и макаронных изделий.		Содержание	8	
	1.	Общие правила варки каш. Блюда из каш.		2
	2.	Варка бобовых, блюда из них.		2
	3.	Варка макаронных изделий, блюда из них.		2
		Лабораторно-практические работы	4	
	1.	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий		3
		Самостоятельная работа:	4	
		Работа с конспектом по контрольным вопросам Оформление отчета по лабораторной работе. Составление технологических карт Составление схем		
Тема 2.6. Блюда и гарниры из овощей.		Содержание	10	
	1.	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.		2
	2.	Блюда и гарниры из жаренных и тушеных овощей.		2

		Требования к качеству блюд и гарниров		
		Лабораторные работы	6	
	1.	Приготовление блюд и гарниров из овощей		3
		Самостоятельная работа:	5	
		Решение ситуационных производственных задачи		
		Расчет технологических карт Составление схем		
Тема 2. 7. Блюда из рыбы и морепродуктов.		Содержание	16	
	1.	Блюда из отварной и припущенной рыбы.		2
	2.	Блюда из жаренной и запеченной рыбы.		2
	3.	Блюда из морепродуктов, суши, роллы и сашими.		3
	4.	Требования к качеству, условия и сроки хранения		2
		Лабораторно-практические работы	6	
	1	Приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.		3
		Самостоятельная работа:	8	
		Составления план-конспекта: Пищевая ценность блюд из морепродуктов. Составление схем Расчет рецептур		
		Составление схема приготовления ролл, сашими. Составление технологических карт		
Тема 2. 8. Блюда из мяса и мясопродуктов.		Содержание	22	
	1.	Особенности приготовления блюд из мяса и субпродуктов.		2
	2.	Приготовление блюд из рубленой котлетной массы.		3
	3.	Запеченные и тушеные блюда из мяса.		3
		Лабораторно-практические работы	12	
	1.	Приготовление блюд из мяса.		3
	1.	Приготовление блюд из рубленого мяса.		3
		Самостоятельная работа:	11	
	Приготовление рулетов из котлетной массы: ассортимент и особенности пригото-			

		ния- конспект		
		Составление технологических карт		
		Решения задач		
Тема 2.9. Блюда из птицы и дичи.		Содержание	14	
	1.	Домашняя птица и дичь. Блюда из отварной и жаренной птицы.		2
	2.	Блюда из тушенной и рубленной птицы.		2
	3.	Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
		Лабораторно-практические работы	6	
	1.	Приготовление блюд из птицы.		3
		Самостоятельная работа:	7	
		Особенности оформления банкетных блюд из птицы – план конспект Проработкам контрольных вопросов		
Тема 2. 10. Холодные блюда и закуски.		Содержание	20	
	1.	Бутерброды. Салаты и винегреты. Холодные блюда из овощей и грибов.		2
	2.	Технология холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, домашней птицы и дичи.		2
	3.	Технология холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.		2
	4.	Горячие закуски.		2
		Лабораторно-практические работы	6	
	1.	Приготовление холодных блюд и закусок (овощных и рыбных)		3
	2.	Приготовление холодных блюд (салатов и мясных блюд)		3
	3.	Приготовление горячих закусок.		3
		Самостоятельная работа:	10	
	Сообщение – презентация на тему: оформление банкетных заливных блюд и закусок. Изучение ассортимента горячих закусок предлагаемых в ресторанах города Барнаула – реферативная работа			
Тема 2.11. Сладкие блюда и мучные кондитерские изделия.		Содержание	34	
	1.	Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд.		2
	2.	Технология приготовления холодных сладких блюд.		2
	3.	Технология приготовления горячих сладких блюд.		2

	4.	Мучные и мучные кондитерские изделия.		3	
		Лабораторно-практические работы	12		
	1.	Приготовление холодных сладких блюд.		2	
	2.	Приготовление горячих сладких блюд.		2	
	3.	Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста.		3	
	4.	Приготовление мучных кондитерских изделий.		3	
		Самостоятельная работа:	17		
		Особенности приготовления компотов и киселей – план конспект			
		Особенности подачи сладких блюд.			
		Контрольные вопросы по теме «Сладкие блюда»			
		Изучение ассортимента дрожжевых изделий предлагаемых на ПБП города Барнаула – реферативная работа			
	Тема 2.12. Национальные особенности приготовления пищи.		Содержание	48	
			Особенности приготовления блюд европейских стран		2
			Блюда восточной кухни		2
		Кухня азиатских стран		2	
		Блюда русской кухни		2	
		Мексиканская кухня		2	
		Лабораторно-практические работы	22		
		Приготовление блюд европейской кухни		3	
		Приготовление блюд восточной кухни		3	
		Приготовление блюд русской кухни		3	
		Приготовление блюд азиатской кухни		3	
		Самостоятельная работа:	24		
		Составление сравнительной таблицы: особенности блюд европейских стран			
		Творческая работа: «Сладкие блюда азиатских стран, ассортимент и особенности подачи» (презентация)			
		Расчет технологических карт			
	Особенности подачи итальянских сладких блюд – доклад.				

Тема 2.13. Организация труда персонала на производстве.	Содержание		18	
	1.	Основные направления научной организации труда		2
	2.	Оценка качества труда производственного и обслуживающего персонала.		
	3.	Организация и нормирования труда производственного персонала.		
	4.	Показатели рабочего времени.		3
		Расчет и подбор персонала.		
	Практические занятия		6	
	1.	Определение численности работников производства		3
	2.	Решение ситуационных задач по организации труда персонала		3
	Самостоятельная работа:		9	
	Современные требования к персоналу на ПОП			
	Нормирование труда на предприятиях - план конспект			
	Оформление отчета по практическим работам.			
ИТОГО:				
Учебная практика Виды работ:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация снабжения ПОП. 2. Организация работы складского и тарного хозяйства (составление договоров на поставку товаров, проведение приемки продукции по количеству и качеству) 3. Оперативное планирование работы производства. 4. Инструктаж по технике безопасности и организация рабочего места, подготовка посуды и производственного инвентаря. 5. Механическая кулинарная и тепловая обработка продуктов. 6. Приготовление супов. 7. Приготовление соусов. 8. Приготовление блюд из круп бобовых и макаронных изделий. 9. Приготовление блюд из рыбы, мяса и птицы. 10. Приготовление холодных блюд и закусок. 11. Приготовление сладких блюд и мучных кондитерских изделий. 12. Приготовление блюд национальной кухни 13. Бракераж готовой продукции. 	72		

МДК 01.03 физиология питания, санитария и гигиена.		72		
Тема 1. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания		6		
Тема 1.1. Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика	Содержание			
	1.	Пищевые заболевания: пищевые инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. Причины возникновения, меры профилактики.	4	2
	2.	Повреждение продуктов насекомыми, грызунами и птицами. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.	2	2
Тема 2. Санитарно – гигиенические требования.				
Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания	Содержание		4	
	1.	Личная гигиена работников общественного питания	4	2
Тема 2.2. Санитарно – гигиенические требования к устройству оборудованию и содержанию помещений предприятий	Содержание		8	
	1.	Требования к устройству предприятия	2	2
	2.	Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания	2	3
	3	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	4	2
Тема 2.3. Санитарно – гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий	Содержание		8	
	1	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов	2	2
	2.	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления	2	2
	3	Санитарный контроль качества готовой пищи	2	2
	Практическое занятие			
1	Изучение документов для проведения санитарного контроля готовой продукции	2	2	
Тема 2.4. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	Содержание		6	
	1.	Требования к реализации готовой продукции	2	2
	2	Требования к обслуживанию потребителей	4	2
Тема 2.5. Санитарные требования к режиму и условиям труда	Содержание		4	
	1	Гигиена труда	4	1
Тема 3. Правовые основы				
Тема 3.1. Правовые основы санитарии	Содержание		4	

	1.	Санитарно – эпидемиологический надзор и санитарно – эпидемиологическое законодательство	4	2
Тема 4. Пищевые вещества			12	
4.1. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	Содержание			
	1.	Пищевые вещества и их значение	2	2
4.2. Рациональное питание	Содержание			
	1.	Рационально сбалансированное питание, нормы питания	2	2
4.3. Питание детей и подростков	Содержание		2	
	1	Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков	1	1
	2	Санитарные требования к кулинарной обработке, блюд и режиму питания детей и подростков	1	1
	Практическое занятие			
	1	Составить меню, на детское питание дошкольного возраста на день, с учетом всех физиологических особенностей	2	2
4.4. Диетическое, лечебно – профилактическое питание	Содержание		6	
	1.	Задачи и принципы построения лечебного питания	2	2
	Практическое занятие			
	1	Составить меню на различные виды диет	4	2
Самостоятельная работа при изучении раздела				
Работа с нормативными документами Оформление документов по санитарии Составление таблиц по видам диет Оформление меню по видам диет Вредные производственные факторы и их защита				
Примерная тематика домашних заданий:				
Рассмотреть нормативные документы по гигиене и санитарии. Федеральный закон от 2 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»				

Приказ Минздрава РФ от 15 августа 2001 год №325 «О санитарно-эпидемиологической экспертизе продукции» Травматизм и профессиональные заболевания		
Учебная практика Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать общественно санитарный контроль 2. Подготовка посуды и производственного инвентаря с соблюдением санитарных правил. 3. Организация работы складского и тарного хозяйства с соблюдением санитарных норм (проведение приемки продукции по количеству и качеству) 4. Отслеживать признаки не соблюдения санитарных норм при реализации и хранения готовой продукции. 5. Отслеживать признаки не соблюдения санитарных требований к транспортировке пищевых продуктов. 	18	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ <ul style="list-style-type: none"> • Ознакомление с предприятием, охраной труда. • Отработка навыков в организации продовольственного и материально-технического снабжения. • Овладение навыками в организации складского и тарного хозяйства. • Отработка навыков оперативного планирования работы на производстве. • Организация работы основных и вспомогательных производственных цехов. • Приготовление различного ассортимента кулинарной продукции. • Реализация готовой продукции. • Организация труда персонала на производстве. 	144	
Всего:	1253	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

учебные кабинеты:

- физиологии питания и санитарии;
- товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания;
- организация и технология отрасли;

Учебные кабинеты имеют 30 рабочих мест, рабочее место преподавателя, оснащенное персональным компьютером. Кабинеты имеют материально-техническое оснащение – это наличие мебели, схемы, дидактические материалы по разделам профессионального модуля.

лаборатория: технологии приготовления пищи. Лаборатория необходимое оснащение – шкафы для посуды, производственные столы, моечное оборудование, посуду для отпуска разных блюд, посуду для приготовления (кастрюли, сковороды), столовые приборы, кухонные ножи, стеклянную посуду для подачи спиртных напитков, столовое бельё (скатерти, салфетки), холодильное оборудование, электронные весы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. «О защите прав потребителей» (с изменениями) 25.01.96
2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00
4. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ
5. Правила работы магазина.
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
9. Закон РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29-ФЗ и изменениями и дополнениями от 22.12.2008 г.
10. Закон РФ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. №52-ФЗ с изменениями и дополнениями от 22.12.2008 г.
11. Закон РФ «О ветеринарии» от 14.05.1993 г. №4979 - 1 с изменениями и дополнениями от 30.12.2008 г.

12. Закон РФ «Об экологической экспертизе» от 23.11.1995 г. №174-ФЗ с изменениями от 17.12.2009 г.
13. Правила торговли. Сборник нормативных документов. -М.-ГроссМедиа.2009.
14. СП 2.3.1066-01.Санитарно - эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Утв. Минздравом РФ 06.09.2001 г. С изменениями и дополнениями от 03.05.2007 г.
15. Приказ Роспотребнадзора «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок» от 19.07.2007 г. №224 с изменениями и дополнениями от 30.04.2009 г.
16. Разъяснение Минсельхозпрода РФ «О порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на сырье и продукты животного происхождения» от 06.04.1998 №13-7-55/320.
17. Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов. Утв. Приказом Минсельхоза России от 16.11.2006 г. №442 с изменениями и дополнениями от 19.03.2010 г.
18. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса. Утв. Минсельхозпрода РФ 28.04.1994 г.
19. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. СанПиН 42-123-4117-86 (по состоянию на 18 октября 2006 года). – М: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России.

Основные источники:

1. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / Е.А. Прокопьева.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 400 с.
2. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник для нач. проф. образования. - М.: ИЦ «Академия», 2010.
3. Н.Д. Торопова «Организация производства на предприятиях общественного питания» : учебное пособие – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 409с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студ.сред.проф.образования/ Л.А.Радченко. – Изд.12-е, исп. И доп. – Ростовн/Д: Феникс, 2012.-373с
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011. – 680 с.
6. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум/ под ред. Л.П. Липатовой. – М: ФОРУМ, 2010. – 392 с.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для СПО/ Г.Г. Дубцов. – 2-е изд.стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2002.-264с.

2. Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: учебник для СПО/ Козлова А.В.. – М.: «Академия», 2002. – 160с.
3. Мартинчик А.А. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие для СПО/ А.Н. Мартинчик, А.А.Королёв, С.С. Трофименко. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.-192с.
4. Матюхина Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2000
5. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник для нач. проф. образования. - М.: ИЦ «Академия», 2010.
6. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов-на-Дону, Феникс, 2006 год

Интернет ресурсы:

1. <http://www.textreferat.com> - хлеб
2. <http://www.shokoladec.ru> - шоколад
3. <http://www.znaytovar.ru/tema38.html> – мясные товары
4. <http://www.advetology.ru> – колбасные изделия
5. <http://www.mova-dela.ru/archive/219> - сыр
6. <http://www.unicorf.ru/ru/mealy> – мучные кондитерские товары
7. <http://spice.net.ua> – специи и приправы:
8. <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230> - Мрыхина Елена Борисовна Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.
9. <http://znanium.com/catalog/product/415315> [Васюкова А. Т.](#) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать методам, ориентированным на действие, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала и формированию профессиональных компетенций.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, уроков-экскурсий, уроков на производстве, разбора конкретных производственных ситуаций, оформление типовых

документов и др.) в сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля предусматривается учебная практика. Учебная практика осуществляется концентрированно.

Задачами учебной практики являются: подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению вида профессиональной деятельности в рамках профессионального модуля, привитие им практических профессиональных умений.

Учебную практику целесообразно проводить в учебных кабинетах и лабораториях образовательного учреждения, оснащенных необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством преподавателя данного модуля – руководителя практики. Отдельные занятия могут проводиться в организациях и учреждениях общественного питания для закрепления практических навыков в условиях реального производства.

Освоению данного модуля способствует изучение общепрофессиональных дисциплин: экономика организации, документационное обеспечение управления, основы бухгалтерского учета, техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда.

Производственная практика (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля проводится концентрировано на предприятиях общественного питания и предприятиях ресторанной индустрии, и способствует приобретению практического опыта в рамках формирования профессиональных компетенций.

Форма проведения практики индивидуальная. Практика проводится в организациях и предприятиях различных форм собственности, на основании заключенных договоров о практике между организацией и колледжем.

Условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) является освоение МДК в рамках профессионального модуля и прохождение учебной практики.

Руководитель практики в течение семестра ведет консультативную работу по подготовке студентов к практике.

Формы аттестации.

Промежуточная:

- по результатам освоения МДК - экзамен, дифференцированный зачёт

- по итогам практики

- учебной – дифференцированный зачет (ведение дневника практики, характеристика-отзыв руководителя практики);

- производственной (по профилю специальности) – в ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет, который определяет степень полноты изучения студентом программы практики

Оценочный лист (заполненный руководителем практики от организации) отражает степень полноты освоения ПК.

По результатам практики обучающийся получает - дифференцированный зачет.

Результатом освоения профессионального модуля является проведение комплексного экзамена.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, не менее 5 лет опыта педагогической деятельности.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества продовольственных товаров, сырья и продукции в соответствии с требованиями нормативных документов; - обоснование выбора сырья, полуфабрикатов для приготовления продукции в соответствии с заказом потребителя; - соблюдение условий и сроков для сохраняемости продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов; - соблюдение условий технологии приготовления в соответствии с санитарными правилами и нормами; - соответствие этапов планирования производства, организации работы персонала, - определение качества и организация контроля готовой продукции. - соблюдение правил и стандартов обслуживания, - соблюдение правил техники безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и анализ результатов решения ситуационных производственных задач; - оценка практических и лабораторных работ;
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора сырья, полуфабрикатов для приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и анализ результа-

<p>потребителей.</p>	<p>продукции в соответствии с заказом потребителя;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение условий и сроков для сохраняемости продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов; - соблюдение правил работы с документацией и технологическим оборудованием; - соблюдение норм организации основных и вспомогательных производственных цехов; - соблюдение технологической последовательности приготовления продукции и блюд, при выполнении обслуживания - соблюдение правил и стандартов обслуживания, выполнение требований санитарных правил и норм, - соблюдение правил безопасности. 	<p>тов решение ситуационных производственных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка практических и лабораторных работ;
<p>ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества продовольственных товаров, сырья и продукции в соответствии с требованиями нормативных документов; - соблюдение санитарных правил и стандартов обслуживания; - определение количество работников необходимых для выполнения заказов потребителей, в зависимости от вида и классности обслуживания; - обоснование выбора технологического процесса; - соблюдение правил и норм по ведению документации; - соблюдение требований ГОСТ и ТУ. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и анализ результатов решение ситуационных производственных задач; - оценка практических и лабораторных работ;
<p>ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации ОП</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение сроков для списания (эффективного использования) продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативных документов; - соблюдение требований ГОСТ и ТУ, - соответствие этапов планирование работы производства; - использование новых технологий при организации обслуживания 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и анализ результатов решение ситуационных производственных задач; - оценка практических и лабораторных работ;

	<p>ния</p> <p>- соблюдение технологической последовательности приготовления продукции и блюд, при выполнении обслуживания</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Добросовестное выполнение учебных обязанностей при освоении специальности (профессионального модуля);</p> <p>Выполнение самостоятельных заданий при освоении профессионального модуля;</p> <p>Участие в семинарах, конференциях, конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>Наличие положительных отзывов с мест практики.</p>	- наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Рациональное планирование и организация питания в организациях общественного питания;</p> <p>Рациональное распределение времени на все этапы работы;</p> <p>Обоснование постановки цели, выбора и применения метода и способа выполнения задания;</p> <p>Своевременность сдачи заданий, отчетов и прочих материалов;</p> <p>Соответствие выбранных методов работы целям и задачам;</p> <p>Определение эффективности принятого решения.</p>	- наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>Определение проблемы на основе анализа производственной ситуации;</p> <p>Обоснование выбора способа разрешения проблемы в соответствии с целями деятельности предприятия;</p> <p>Оценивание и прогноз последствий принятых решений, определение возможных рисков;</p> <p>Обоснование мероприятий по</p>	- наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.

	предотвращению и нейтрализации возможных рисков.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Правильность постановки поискового запроса; Скорость поиска необходимой информации; Полнота объёма и качество информации для решения профессиональных задач; Соблюдение требований к оформлению полученных результатов.	- наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Установление и поддержание хороших отношений с сокурсниками и преподавателями; Аргументирование собственного мнения и выслушивание мнения других; Признание их знаний и навыков; Проявление активности в работе команды.	- наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Определение проблемы на основе группового обсуждения по заданному вопросу; Обобщение и соотношение точки зрения всех членов команды; Определение показателей результативности работы членов команды в соответствии с целями деятельности; Обоснование оценки результатов действий каждого члена команды по заданным показателям для достижения общей цели.	- наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно – правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Использование новых технологий при организации питания: снабжение, обеспечение сохранения, использование, переработка продовольственных продуктов, сырья, полуфабрикатов в полевых условиях.	- наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.

3.6.2.2. ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02.ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного пита- ния

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»** (базовой подготовке), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация обслуживания в общественном питании** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по рабочим профессиям: 100114.01 официант, бармен при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- Организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- Управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- Определения потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- Выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- Анализа производственных ситуаций,

- Оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

- Организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- Подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- Организовывать осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- Осуществлять расчет с посетителями;
- Принимать рациональные управленческие решения;
- Применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- Регулировать конфликтные ситуации в организации;
- Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- Правильно организовать психологический контакт с клиентами (потребителями услуг);
- Давать психологическую характеристику личности, применять приёмы делового общения и правила культуры поведения;
- Следовать этическим правилам, нормам и принципам в профессиональной деятельности;
- Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания;
- Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- Определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- Выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

- Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
- Этапы процесса обслуживания;
- Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- Специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- Характеристику методов и форм обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис- бара, приемы сбора

использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

- Цели, задачи, категории, функции, виды, и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

- Психологические свойства личности, психологию труда профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

- Требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- Специальные виды услуг и формы обслуживания;

- Информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

- Показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;

- Критерии и показатели качества обслуживания;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего $1104+72=1176$ часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 1104 часов, включая:

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося 736 часов;

- самостоятельную работу обучающегося 368 часов;

- производственную практику 72 часа.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) организация обслуживания в общественном питании и соответствующих профессиональных компетенций, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему гостей и потребителей
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение услуг общественного питания
ПК 2.5.	Анализировать показатели эффективности обслуживания потребителей
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2 .	Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы

	выполнения профессиональных задач оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса/курсов					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1, 2.6	МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания	564	376	120	30	188	15		
ПК 2.2	МДК 02.02 Психология и этика профессиональной деятельности	156	104	40		52			
ПК 2.3, 2.4, 2.5,	МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	384	256	80	16	128	8		
	Производственная практика (по профилю специальности)	72	-	-	-	-	-		72
	Всего:	1176	736	240	46	368	23		72

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»				
МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания				
Тема 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания		376		
Тема 1.1. «Общая характеристика процесса обслуживания»	Содержание учебного материала		6	
	1	Введение. Цели и задачи дисциплины.		2
	2	Характеристика предприятий общественного питания.		
	3	Услуги предприятия общественного питания. Классификация и требования предъявляемые к ним.		
		Практическое занятие:		2
		Составление таблицы, изучение нормативной документации.		
		Самостоятельная работа:		3
	Решение ситуационной задачи			
	Составление сравнительной характеристики ПОП			
	Изучение конспекта			
Тема 1.2. «Торговые помещения»	Содержание учебного материала		12	
	1	Структура торговых помещений предприятий общественного питания.		2
		Торговые помещения: их характеристика и требования к ним		2
		Оборудование торговых залов		
		Стили оформления и интерьер помещений на ПОП		
		Практическое занятие		4
1	Определение состава помещений на ПОП в зависимости от класса предприятия и требования, предъявляемые к ПОП различных типов и классов.			2

		Самостоятельная работа:	6	
		Современные дизайнерские решения применяемые при оформлении ресторанов в г. Барнауле. Анализ предприятий. Реферативная работа		
Тема 1.3. <i>«Подготовка помещений к обслуживанию потребителей»</i>	Содержание учебного материала		13	
		Санитарные требования, предъявляемые к торговым помещениям на ПОП. Уборка торговых помещений.		2
		Расстановка мебели и требования безопасности.		3
		Подготовка персонала к обслуживанию.		2
		Практические занятия	6	
		Составление алгоритма подготовки торговых залов к обслуживанию		3
		Составление схем расстановки обеденных столов в зале.		3
		Самостоятельная работа:	6	
		Изучение санитарно-гигиенических правил и требований, применяемых на предприятиях ОП.		
		Решение задач		
		Составление кроссворда по терминам и определениям		
	Тема 1.4. <i>«Информационное обеспечение предприятий общественного питания»</i>	Содержание учебного материала		19
1		Классификация средств информации на ПОП		2
2		Характеристика основных видов меню.		2
3		Принципы составления меню и последовательность расположения блюд. Требования, предъявляемые при оформлении		3
4		Карта вин и коктейлей. Требования, предъявляемые при оформлении		2
		Практические занятия	6	
1		Составление меню и его оформление.		3
2		Составление карты вин и коктейлей. Оформление карты вин и коктейлей.		3
		Самостоятельная работа:	8	
		Контрольные вопросы конспекта.		
		Составление меню дневного рациона для студентов.		
		Анализ рекомендаций при разработке меню.		
	Творческие задания: Общая характеристика ПОП г.Барнаула. (на примере 1 пред-			

		приятия)		
Тема 1.5. «Банкеты и приемы»	Содержание учебного материала		64	
	1	Банкеты и приемы: определение, классификация. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.		2
	2	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение, характеристика, особенности проведения банкет.		2
	3	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета.		2
	4	Банкет-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения		2
	5	Банкет-коктейль. Назначение, особенности подготовки и проведения		2
	6	Банкет-чай. Назначение, особенности подготовки и поведения		3
	7	Дипломатический прием, особенности организации, виды.		3
		Комбинированные банкеты. Особенности подготовки.		3
	Практические занятия:		28	
	1	Отработка навыков проведения банкета-фуршета		2
	2	Отработка навыков проведения банкета-коктейля		3
	3	Отработка навыков проведения банкета-чая		3
	4	Отработка навыков проведения дипломатического приема		3
	Самостоятельная работа:		32	
		Основные правила подачи блюд при обслуживании гостей - план конспект.		
		Составление меню для банкета – коктейль на 25 человек.		
	Составление кроссворда по видам банкета			
	Особенности сервировки при дипломатических приемах - схемы.			
	Основные правила подачи блюд при обслуживании гостей - план конспект.			
	Подготовка к итоговому занятию. Контрольные вопросы. Контрольные вопросы стр. 251, Радченко Л.А. «Организация обслуживания на ПОП», 2012г.-учебник.,			
Тема 1.6. «Специальные формы обслуживания на ПОП»	Содержание учебного материала		74	2
		Организация обслуживания питания пассажиров железнодорожного транспорта		2
		Организация обслуживания организации питания в аэропорту и на борту самолета		2

	Организация обслуживания организации питания автопассажиры и на водном транспорте		2
	Формы ускоренного обслуживания		2
	Особенности организации обслуживания в местах массового отдыха		2
	Особенности организации обслуживания тематических		3
	Особенности организации обслуживание новогоднего вечера.		3
	Особенности организации обслуживания свадеб		3
	Практические занятия:	34	
	Формирование основных этапов организации обслуживания по типу шведский стол.		2
	Отработка навыков в организации обслуживания питания в гостиницах		2
	Отработка навыков в организации обслуживания питания на железнодорожном транспорте, аэропорту и на борту самолета.		2
	Отработка навыков в организации обслуживания питания автопассажиры и на водном транспорте.		2
	Формирование этапов ускоренного обслуживания		2
	Отработка навыков в организации обслуживания в массового отдыха.		2
	Отработка навыков в организации обслуживания тематических мероприятий.		3
	Самостоятельная работа:	37	
	Разработка меню для обслуживания по типу «шведский стол» - творческая работа		
	Служба room servis в гостиницах		
	Формирование комплексных обедов для авиапассажиры – план конспект.		
	Сообщение « Тематическая сервировка столов»		
	Контрольные вопросы стр. 251, Радченко Л.А. «Организация обслуживание на ПОП», 2012г.-учебник.,		
	Содержание учебного материала	28	
Тема 1.7. Прогрессивные технологии обслуживания в ресторанном бизнесе	Современные направления в организации обслуживания гостей.		2
	Особенности подачи различных видов фондю.		2
	Организация детских праздников. Проведение презентаций.		3
	Понятия мерчендайзинга и новые приемы.		2

	Подача закусок в стиле тапас.		3
	Приготовление блюд в зале.		3
	Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		2
	Практические занятия	8	
	Формирование этапов обслуживания при организации выездных обслуживаний. (кейтеринга)		3
	Отработка подачи закусок в стиле тапас и блюд приготовленных в зале.		3
	Самостоятельная работа:	14	
	Схемы сервировки при подаче фондю		
	Анализ кейтеринговых услуг предлагаемых в г. Барнауле. Исследовательская работа.		
	Подготовка к семинару.		
Тема 1.8. « Организация обслуживания на предприятиях социально-ориентированного питания»	Содержание учебного материала	56	
	Организация обслуживания питания на производственных предприятиях.		2
	Организация обслуживания питания на предприятиях с рассредоточенными коллективами.		2
	Организация обслуживания питания для работающих, в вечернюю и ночную смену.		2
	Организация лечебно-профилактического питания на предприятиях.		3
	Организация обслуживания питания учащихся общеобразовательных школ.		3
	Организация обслуживания студентов высших и средних профессиональных учебных заведений.		3
	Организация обслуживания питания в детских дошкольных учреждениях.		2
	Организация обслуживания питания в детских лечебно-оздоровительных учреждениях.		3
	Практические занятия	14	
	Разработка основных этапов обслуживания питания на производственных предприятиях		3
Разработка основных этапов обслуживания питания учащихся общеобразова-		3	

	тельных школ.		
	Разработка основных этапов обслуживания питания в детских дошкольных учреждениях.		3
	Разработка основных этапов обслуживания питания на детских лечебно-оздоровительных учреждениях.		3
	Разработка основных этапов обслуживания студентов высших и средних профессиональных учебных заведений.		3
	Самостоятельная работа:	28	
	Контрольные вопросы стр. 291 № 5, 6,		
	Разработка комплексного меню для предприятий		
	Изучение регламентирующих документов при организации питания учащихся в г. Барнауле. Подготовка рефератов « Организация питания в детских садах города Барнаула»		
	Конспект лекций проработать		
Тема 1.9. Организация обслуживания туристов	Содержание учебного материала	46	
	Организация обслуживания питания разных туристических групп.		2
	Детский туризм и особенности при организации питания.		2
	Виды иностранного туризма.		2
	Особенности организации питания иностранных туристов		3
	Особенности питания туристов из Германии, Австрии, Венгрии, Болгарии		2
	Особенности питания туристов из Польши, Румынии, Чехии		2
	Особенности питания туристов из Франции, арабских стран, Италии		2
	Практические занятия:	12	
	Отработка навыков сервировки стола для иностранных туристов		3
	Этапы организации питания туристов из Индии, Монголии, Кубы		3
	Этапы организации питания американцев, канадцев, народов Латинской Америки		
	Самостоятельная работа:	23	
	Работа с конспект по контрольным вопросам		
	Основные правила подачи блюд при обслуживании гостей - план конспект.		
	Составление таблицы: сравнительный анализ питания туристов разных стран		
Подготовка к контрольно-проверочной работе			

Тема 1.10. Организация обслуживания на предприятиях быстрого обслуживания	Содержание учебного материала		18	2
		Виды предприятий быстрого обслуживания.		2
		Основные этапы организации обслуживания на ПБП		3
		Организация обслуживания на фудкортах		2
		Особенности обслуживания на предприятиях быстрого питания г. Барнаула		3
		Практические занятия:	4	
		Разработка алгоритма обслуживания на ПБП		
		Составление сравнительной характеристика предприятий быстрого питания на примере предприятий г. Барнаула		2
		Самостоятельная работа:	9	2
		Творческая работа: Анализ ПБП г. Барнаула		2
		Подготовка к семинару		2
	Тема 1.11. «Организация труда обслуживающего персонала»	Содержание учебного материала		12
		Факторы, влияющие на условия труда на предприятиях общественного иждивения.		2
		Общие требования к обслуживающему персоналу в соответствии с ГОСТ Р 28-1-95		2
		Требования к метрдотелю (администратору зала) в соответствии с ГОСТ Р 28-1-95		2
		Практические занятия:	4	
		Составление инструкций (согласно требованиям к обслуживающему персоналу) на основании требований ресторанной индустрии		3
		Самостоятельная работа:	6	
	Изучение нормативной документации ресторанной индустрии			
ИТОГО:			376	
	Примерная тематика курсовых работ 1. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами в детском кафе. Ситуация: Празднуется День рождения ребенка с организацией десертного фондю в детском кафе на 50 мест. Количество обслуживаемых - 22 человека. 2. Организация детской воскресного бранча в ресторане высшего класса. Ситуация:			

	<p>заказ на 36 человек.</p> <p>3.Банкет за столом с полным обслуживанием официантами (прием-обед). Ситуация: заказ на 72 персоны. Банкет дается в честь делегации из Англии, исполнитель услуги - ресторан высшего класса на 80 мест с русской кухней.</p> <p>4.Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Ситуация: банкет заказан по случаю празднования Дня урожая на 78 человек в ресторане 1 -го класса на 90 мест с русской кухней.</p> <p>5. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием. Ситуация: банкет заказан на 82 человека по случаю проведения праздника «День охотника» в загородном ресторане на 100 мест.</p> <p>6. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Ситуация; банкет заказан на 54 человека, посвящен празднованию Дня Победы в ресторане высшего класса в стиле «ретро» на 60 мест при четырехзвездочном отеле.</p> <p>7. Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба». Ситуация: заказ на 72 человека в ресторане люкс на 80 мест.</p> <p>8. Банкет за столом с полным обслуживанием по типу «кофе в гостиной». Ситуация: заказ на 24 персоны по случаю приезда правительственной делегации из Франции в ресторане высшего класса на 100 мест.</p> <p>9. Организация обслуживания приема – фуршет на 85 человек. В ресторане Прага г. Барнаула.</p> <p>10. Ситуация: получен заказ на 120 (150, 180, 220) человек по случаю презентации фирмы или проведения деловых переговоров в ресторане люкс.</p> <p>11 .Организация обслуживания дипломатического приема. Ситуация: заказ на 32 персоны по случаю приезда высокого гостя из Осетии с приготовлением блюд способом «барбекю».</p> <p>12.Организация банкета за столом с полным обслуживанием. Ситуация: заказ на 64 персоны по случаю подписания договора между Россией и Узбекистаном в ресторане класса «люкс».</p> <p>13.Организация комбинированного приема с коктейль-фуршет. Ситуация: заказ на 600 человек в ресторане высшего класса.</p> <p>14.Организация обслуживания туристов из Испании. Ситуация: ресторан высшего</p>		
--	---	--	--

	<p>класса на 110 мест при четырех звездочном отеле.</p> <p>15. Обслуживание в ресторане европейской кухни. Ситуация: количество мест - 108, организация работы службы Рум-Сервис.</p> <p>16. Организация обслуживания банкета по случаю празднования юбилея Музыкального театра. Ситуация: заказ на 128 персон в ресторане высшего класса.</p> <p>17. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Ситуация: заказ на 30, 40, 50, 60, 80 и 100 человек в ресторане 1 класса или кафе. Банкет по случаю бракосочетания.</p> <p>18. Организация банкета в ресторане по случаю празднования серебряной свадьбы. Ситуация: заказ на 76 человек в ресторане высшего класса с тематическим столом «Серебряная свадьба».</p> <p>19. Организация обслуживания тематического вечера «Русская зима» или Масленица. Ситуация: заказ на 48, 74, 86 человек в ресторане при четырех звездочном отеле с музыкально-фольклорной программой.</p> <p>20. Организация обслуживания тематического мероприятия «Праздник Нептуна» на палубе теплохода. Ситуация: заказ на Шведский стол на 50 человек.</p> <p>21. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Ситуация: заказ на 30 персон по случаю дня рождения в ресторане 1-го класса.</p> <p>22. Организация обслуживания праздничного ужина в десерт-баре ресторана. Ситуация: заказ на банкет по случаю чествования юбиляра - пятидесятилетие. Количество участников банкета 60, 70, 90 человек.</p> <p>23. Организация обслуживания банкета-чая в ресторане 1-го класса. Ситуация: заказ на 12 персон в честь празднования «8 Марта».</p> <p>24. Организация обслуживания тематического вечера в артистическом кафе. Ситуация: заказ на 32 человека. Вечер посвящен встрече с музыкальной группой.</p> <p>25. Организация Дня кавказской кухни со шведским столом (обед). Ситуация: заказ на 70 человек в ресторане высшего класса.</p> <p>26. Организация обслуживания банкета-коктейля в баре высшего класса. Ситуация: заказ на 28 персон.</p> <p>27. Организация обслуживания в диско-баре «Звездное небо». Ситуация: заказ на 100 персон.</p>		
--	---	--	--

	<p>28. Организация обслуживания в кофейне. Ситуация: проведение дегустации горячих напитков на основе кофе, количество мест в кофейне - 40.</p> <p>29. Организация работы винного бара в ресторане итальянской кухни. Ситуация: количество мест - 32.</p> <p>30. Организация обслуживания в кафе-кондитерской. Ситуация: проведение «Дня сладкоежки» с музыкально-развлекательной программой, количество мест – 48.</p> <p>31 .Организация обслуживания в баре общего типа 1 класса. Ситуация: количество мест – 26.</p> <p>32. Организация обслуживания в ресторане японской кухни при пятизвездочном отеле. Ситуация: количество мест-70.</p> <p>33. Организация обслуживания новогоднего ужина в ресторане высшего класса. Ситуация: количество мест - 150, заказ на организацию тематического стола.</p> <p>34. Организация обслуживания в кафе - молодежном. Ситуация: количество мест - 50, 75, 100 с организацией бара.</p> <p>35. Организация проведения дегустации блюд в испанском ресторане. Ситуация: количество мест – 102.</p>		
--	--	--	--

МДК 02.02 Психология и этика профессиональной деятельности		104	
Тема 2.1. «Сущность психологии управления»	Содержание учебного материала		
	1	<p>Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Междисциплинарные связи. Профессиональная значимость дисциплины.</p> <p>Психология: понятие, предмет, цели, теоретические и прикладные задачи.</p>	4 2
2	<p>Основные отрасли психологии: общая психология, социальная психология, психология труда; значение для профессиональной деятельности.</p> <p>Современная психология: определение, задачи, место в системе наук о человеке.</p> <p>Методы исследования в психологии.</p>		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		

«Психика человека»	1	Понятие психики. Особенности психического отражения. Сознание как высшая форма развития психики. Роль сознания и самосознания в поведении и деятельности людей. Бессознательное.	4	2
	2	Биологическое и социальное в человеке. Формирование личности. Структура психики. Функции психики.		
Тема 2.3. «Закономерности внутренней психической деятельности личности»	Содержание учебного материала		16	3
	1	Психические процессы и состояния: понятие, виды, общая характеристика, особенности. Ощущения: понятие, виды, значение в жизни каждого человека. Измерение и изменение ощущений. Пороги ощущений. Адаптация. Влияние ощущений на профессиональную деятельность.		
	2	Восприятие: понятие, виды, свойства, особенности. Активное восприятие. Наблюдение и наблюдательность, их роль в профессиональной деятельности. Понятие о представлениях, отличие от восприятия.		
	3	Мышление: понятие, виды, основные процессы и операции. Пути воспитания творческого профессионального мышления. Индивидуальные особенности.		
	4	Память: понятие, виды, процессы, индивидуальные особенности. Профессиональная память. Способы управления памятью		
	5	Внимание: понятие, виды, функции, развитие. Внимание как условие сознательной деятельности. Роль внимания в профессиональной деятельности		
	6	Воображение: понятие, виды. Воображение и органические процессы. Проявление воображения в профессиональной деятельности.		
7	Речь: назначение, виды, функции. Связь мышления и речи. Культура речи.			
Тема 2.4. «Психологический тренинг памяти, тренировка наблюдательности»	Практические занятия		4	2
	1	Изучение колебаний внимания, концентрации и устойчивости.		
	2.	Психологический тренинг памяти.		
Тема 2.5. «Речь, как вид деятельности, связанный с управлением»	Практические занятия		4	2
	1	Внутренняя речь – речь-мысль.		
	2	Публичное выступление.		

Тема 2.6. <i>«Эмотивно-волевые особенности личности»</i>	Содержание учебного материала			
	1	Понятие об эмоциях и чувствах. Виды эмоциональных процессов. Эмоциональные отношения, их объективная и субъективная сущность. Социальная обусловленность человеческих чувств. Функции чувств. Связь чувств с памятью и мышлением. Эмоциональный фонд личности.	6	2
	2	Влияние эмоциональных состояний на эффективность профессиональной деятельности. Эмоциональные состояния: настроение, аффект, фрустрация, стресс, дистресс, страх, боязнь; их характеристика. Самооценка собственного эмоционального состояния и потребителей, управление эмоциями.		
	3.	Воля: понятие, волевые качества, психологическая структура волевого акта, волевая регуляции поведения. Чувства и воля. Воспитание воли. Основные приемы работы над собой		
	Практические занятия			
1	Упражнения в определении свойств эмоционально-волевой сферы личности, оценка развитости силы воли для достижения успеха в профессиональной деятельности, изучение методов преодоления низкой самооценки (тесты Спилбергера-Ханина «Оценка эмоционального состояния», «Способность самоуправления» и др.). Овладение методикой умения владеть собой.	4	2	
Тема 2.8. <i>«Составление характеристики индивидуально-психологических свойств личности на основании тестов»</i>	Практические занятия			
	1	Составление характеристики индивидуально-психологических свойств личности	2	2
Тема 2.9. <i>Понятие личности. Индивидуально-психологические особенности личности</i>	Содержание учебного материала			
	1	Личность: понятие, структура, самопознание личности. Социальная обусловленность личностных свойств. Типология личности. Психологическая защита.	8	3
2	Темперамент, его психологические и психические характеристики. Влияние темперамента на стиль профессиональной деятельности. Психологическая совместимость темпераментов.			

	3	Характер: понятие, структура, черты. Темперамент и характер. Влияние характера на процесс и оценку результатов трудовой деятельности. Зависимость профессиональных качеств от характера.	6	2
	4	Понятие о способностях и задатках. Пути формирования и развития способностей. Влияние способностей на результаты профессиональной деятельности		
	Практические занятия			
	1	Упражнение в анализе и выделении симптомокомплекса личностных психологических качеств, необходимых для составления структуры профессиограммы специалиста предприятий торговли (опросник Айзенка по определению темперамента, тесты «Формула темперамента» А. Белова, «Психометрическая типология», «Определение социотипа личности» и др.).		
	2	Анализ производственных ситуаций, возникающих в коллективе и при обслуживании посетителей в предприятиях торговли, связанных с проявлением характера и темперамента.		
Тема 2.10. <i>Мотивационная сфера личности в профессиональной деятельности</i>	Содержание учебного материала			
	1	Потребности и цели личности: понятие, структура. Осознанность и неосознанность мотивов и потребностей личности. Иерархия потребностей. Мотивационная сфера личности: понятие. Оценка мотивационной сферы человека по широте, гибкости, иерархизированности, ее развитие.	4	2
	2	Мотивационные состояния: интерес, задачи, желания и намерения, ценности. Практическое проявление мотивационной сферы человека в его профессиональной деятельности в торговле.		
Тема 2.11. <i>«Психологические аспек-</i>	Содержание учебного материала			
	1	Коллектив: понятие, формальная и неформальная структура.	6	3

<i>ты малых групп и коллективов»</i>		Группа: понятие, классификация, структура, статус (или позиция); малая социальная группа. Лидерство в группе, виды. Руководство группой как процесс управления.		
	2	Групповая динамика: содержание, элементы, факторы групповой активности (ориентация и адаптация; развитие сплоченности и сотрудничество; целенаправленная деятельность); механизмы. Межличностные отношения.		
	3	Социально-психологическая характеристика коллектива в организациях общественного питания. Проблемы социально-психологической адаптации. Общественное мнение в коллективе. Социально-психологический климат группы: понятие, типы, факторы, формирующие благоприятный социально-психологический климат.		
	Практические занятия			
	1	Социометрия как метод исследования межличностных отношений	6	2
2	Групповая динамика, морально-психологический климат в коллективе.			
Тема 2.12. <i>«Психология принятия управленческих решений»</i>	Содержание учебного материала			
	1	Подходы к принятию управленческих решений. Технология принятия решения. Методы выработки управленческих решений. Психологические аспекты поведения руководителя в процессе принятия решений.	2	2
	Практические занятия		2	2
	1	Принятие управленческого решения в конкретной ситуации		
Тема 2.13. <i>«Психология делового общения»</i>	Содержание учебного материала			
	1	Общение: понятие, структура процесса, виды. Функции общения. Средства общения: вербальное, невербальное, их функции и классификация. Формы и этика общения.	4	3
	2	Деловое общение: понятие, механизмы. Восприятие и понимание информации в деловом общении. Установка и стереотипы восприятия. Специфические ошибки восприятия. Формы опосредованного общения в предприятиях торговли (реклама, наглядная информация, характеристики товара, интерьер, одежда персонала, технический дизайн).		3
	Практические занятия		4	2
	1	Выработка коммуникативных навыков и умений с элементами тренинга.		

	2	Определение сигналов невербального общения». «Вербальные средства общения.		
Тема 2.15. <i>«Конфликты в профессиональной деятельности»</i>	Содержание учебного материала			
	1	Конфликты: понятие, объекты, виды, причины возникновения в профессиональной деятельности. Функции конфликта и его использование. Развитие, разрешение конфликта; стратегии конфликтного взаимодействия. Последствия неразрешенных конфликтов.	4	3
	Практические занятия			
	1	Тестирование тактики поведения в конфликте. Анализ поведения в конфликтной ситуации.	2	2
Тема 2.16. <i>Профессиональная этика специалистов предприятий торговли</i>	Содержание учебного материала			
	1	Этика: понятие, история возникновения и развития, назначение. Современная этика: нормы, правила, принципы. Мораль и нравственность. Профессиональная этика	6	2
	2	Профессиональная этика и создание собственного имиджа. Имиджелогия: понятие, составляющие имиджа		
	3	Этикет: понятие, история возникновения и развития, структура, функции виды. Основные нормы и правила современного этикета. Социальные, национальные, возрастные особенности этикета. Психологическое состояние людей при соблюдении правил этикета. Деловой этикет: понятия, функции, правила, задачи, приемы. Стороны делового этикета		
	Практические занятия			
1	Практикум по деловому этикету	6	3	
	2	Тренинг диалогической речи. Проигрывание составляющих профессионального имиджа и элементов самопрезентации в процессе профессиональной деятельности		
Самостоятельная работа при изучении раздела: Разработайте структурно-логическую схему по изученному материалу. В логических схемах приведите примеры проявления психических познавательных процессов в профессиональной деятельности специалистов предприятий торговли. Опишите и проанализируйте этапы самоконтроля в течение трудового дня. Какие свойства личности входят в профессиограмму специалиста торговли? Перечислите правила профессионального поведения с покупателями и персоналом. Каковы способы повышения надежности действий персонала в экстремальных ситуациях? Составьте образец любого, выбранного Вами делового письма (для этого используйте рекомендуемую литературу).			52	

<p>Тематика домашних заданий: Проработав учебный материал по теме, ответьте на вопросы. Приведите примеры (из производственной деятельности) положительного и отрицательного влияния эмоционального состояния на производительность труда. В чем состоит содержание понятия «профессиональный стресс»?</p> <p>Опишите динамику профессионального стресса и стрессовые сценарии.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, возникающих в коллективе и при обслуживании посетителей в предприятиях торговли, связанных с проявлением характера и темперамента. Докажите на примерах, что характер человека формируется на протяжении всей жизни, а не является неизменным и прирожденным. Приведите примеры использования опосредованного общения на производстве. Какие действия разрешены и какие запрещены в конфликтной ситуации? Опишите визитную карточку делового человека.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ: не предусмотрена</p>		

МДК. 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организации общественного питания		256	
5 семестр			
Тема 1. Социально-экономическая сущность менеджмента			
Тема 1.1. Сущность и основные черты современного менеджмента.	Содержание	8	
	1 Понятие. Сущность и особенности современного менеджмента, его отличие от традиционного понимания управления.		1,2
	2 Менеджмент как социальное рыночное управление коммерческой организацией. Менеджмент как наука, практика и искусство управления.		1,2
	3 Роль менеджмента в укреплении позиций организации на рынке. Иерархия менеджмента.		1,2
	4 Принципы эффективного управления социально - экономическими процессами. Совершенствование принципов управления в современных условиях. Принципы менеджмента постиндустриальной эпохи.	1,2	
	Практические занятия	4	
	1. Семинарское занятие. История развития менеджмента как науки. Менеджмент постиндустриальной эпохи.		1,2
	2. Выделение важнейших принципов управления (самоменеджмент, менеджмент в организации) на основании анализа исторических управленческих документов.		2
Самостоятельная работа	18		

	Подготовка к семинарскому занятию по вопросам, предложенным преподавателем. Используя internet-ресурс изучить Роль менеджмента в укреплении позиций организации на рынке (на примере зарубежных фирм), используемые принципы эффективного управления. Составить конспект. Составление банка данных для написания курсовой работы.		
Тема 1.2. Системный подход в менеджменте	Содержание	6	
	1. Понятие системного подхода. Понятие и признаки системы, подсистемы.		1,2
	2. Организация как открытая система управления. Признаки открытой системы. Понятие внутренней и внешней среды.		1,2
	3. Внешняя среда организации. Факторы прямого и косвенного воздействия внешней среды (макроокружение и микроокружение организации). Ключевые факторы успеха организации.		1,2
	Практические занятия	4	
	1. Оценка и анализ воздействия факторов внешней среды на организацию		1,2
	2. Анализ конкурентных факторов, определение ключевых факторов успеха.	2	
Самостоятельная работа Повторение материалов лекций, учебника, других источников. Составить схему факторов внутренней и внешней среды предприятия – места прохождения практики, выявить имеющие наибольшее влияние на предприятие. Составить отчет. Составление банка данных для написания курсовой работы.	4		
Тема 1.3. Цели и функции менеджмента.	Содержание	4	
	1. Цели и функции менеджмента. Разновидности целей, требования. Основные этапы целеполагания.		1,2
	2. Функции менеджмента. Взаимосвязь целей и функций.	1,2	
	Самостоятельная работа Определить цели и функции менеджера предприятия ОП (на примере менеджера предприятия по месту прохождения практики)	4	
Тема 1.4. Организация и организационные структуры управления в менеджменте.	Содержание	2	
	1. Понятие и модели организации. Виды организационных структур управления. Принципы построения организационных структур.		1,2
	Практические занятия	4	

	1.	Разработка организационных структур предприятия общественного питания (кафе, ресторана).		2
	2.	Составление штатного расписания.		2,3
	Самостоятельная работа Изучение материала по лекциям и учебным пособиям. Ответы на вопросы для проверки знаний. Отчёту по практике. Описать организационную структуру управления предприятия, доказать её рациональность. Составление банка данных для написания курсовой работы.			6
Тема 2. Стратегия и тактика в менеджменте.				
Тема 2.1. Методы стратегического анализа и планирования.	Содержание			6
	1.	Стратегический анализ деятельности. Этапы. Определение миссии и выбор концепции организации. Цели организаций.		1,2
	2.	Стратегии организаций. Классификация стратегий организаций общественного питания. Тактика менеджмента.		2
	3.	Планирование: виды, принципы планирования. Стратегическое планирование, стратегический анализ, стратегические альянсы. Тактическое планирование. Приемы эффективного планирования.		2
	Практические занятия			6
	1.	Семинар. Российский и зарубежный опыт создания стратегических альянсов в индустрии гостеприимства.		1,2
	2.	Разработка миссии кафе или ресторана.		2
	3.	Составление плана работы кафе на месяц.		2
	Самостоятельная работа Подготовка к семинарскому занятию. Разработка целей организации. Построение «дерева целей». Письменный отчет. Составление банка данных для написания курсовой работы.			8
Тема 3. Общественное питание в условиях рыночных отношений.				
Тема 3.1. Социально-экономическое значение общественного питания.	Содержание			4
	1.	История развития и современное состояние общественного питания. Направления развития общественного питания.		2
	2.	Государственное регулирование деятельности предприятий общественного пи-		2

		тания. Общие требования к предприятиям.		
	Практические занятия		2	
	1.	Семинарское занятие. Развитие сферы общественного питания. История и перспективы.		1,2
	Самостоятельная работа Подготовка к семинарскому занятию по предложенным вопросам. Составление банка данных для написания курсовой работы.		2	
Тема 4. Организационные формы в системе менеджмента и их построение. Организация управления.				
Тема 4.1. Рыночные формы организации предприятий. Классификация предприятий общественного питания.	Содержание		8	
	1.	Основные рекомендации по созданию предприятия. Регистрация предприятий.		1,2
	2.	Коммерческие организации. Хозяйственные товарищества. Хозяйственные общества. Некоммерческие организации.		2
	3.	Объединения юридических лиц: понятие, виды. Принципы построения объединений.		2
	4.	Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. Основные типы предприятий.		2
	Практические занятия		2	
	1.	Анализ содержания уставов предприятий различных организационно-правовых форм.		2
	Самостоятельная работа Используя internet-ресурс изучить формы собственности действующих предприятий ОП, численный состав. Проанализировать и выделить предприятия ОП в Алтайском крае и по районам. Сделать вывод. Оформить в электронном виде. Составление банка данных для написания курсовой работы.		8	
Тема 4.2. Функциональный аппарат управления предприятий общественного питания.	Содержание		2	1,2
	1.	Формирование функционального аппарата управления. Структура управления. Положение об отделах.		
	Практические занятия		2	
	1.	Разработка положения об отделе предприятия общественного питания (кафе, ресторана).		1,2
Самостоятельная работа Используя internet-ресурс изучить положения действующих предприятий ОП. Подго-		7		

	товить к практическому занятию образец типового положения. Составление банка данных для написания курсовой работы.		
Тема 4.3. Организация предприятий общественного питания.	Содержание	2	2
	1. Документальное оформление открытия объекта общественного питания. Франчайзинг и организация общественного питания собственными силами.		
	Практические занятия	2	3
	1. Подготовка пакета документации для открытия предприятия общественного питания (кафе, ресторана) (Состав помещений предприятий общественного питания, методы обслуживания, ассортимент продукции. Материально-техническая база и др.).		
Самостоятельная работа Используя internet-ресурс изучить порядок открытия предприятия ОП, ознакомиться с перечнем необходимых документов, очередностью их оформления. Составление банка данных для написания курсовой работы.	8		
Тема 5. Методы управления.			
Тема 5.1. Методы управления предприятиями ОП, в рыночных условиях.	Содержание	2	1,2
	1. Понятие методов управления. Классификация методов управления. Комплексный характер использования методов, их взаимосвязь. Сущность и значение экономических методов управления. Состав экономических методов управления		
Тема 5.2. Организационно-распорядительные и социальные методы управления.	Содержание	2	1,2
	1. Понятие и особенности административных методов управления. Организационные методы. Распорядительные методы. Понятие и особенности социально-психологических методов управления. Социальные методы. Психологические методы.		
	Практические занятия	2	2,3
	1. Анализ практических ситуаций по применению административных методов.		
Самостоятельная работа Решение практических ситуаций по заданию преподавателя.	1		
Тема 6. Процесс менеджмента.			
Тема 6.1. Содержание и структура процесса ме-	Содержание	14	1,2
	1. Процесс менеджмента как последовательное осуществление функций управле-		

менеджмента. Организация взаимодействия и делегирование.		ния. Содержание процесса менеджмента, принципы его организации. Сущность планирования. Виды планирования. Особенности стратегического и тактического планов.		
	2.	Понятия: организация, делегирование, ответственность, полномочия. Принципы эффективной организации делегирования полномочий. Препятствия на пути эффективного делегирования и их преодоление.		2
	3.	Положение об отделе: сущность, значение, содержание, порядок разработки и утверждения. Должностная инструкция: сущность, значение, содержание, порядок разработки и утверждения.		1,2
	4.	Мотивация: сущность, значение. Потребности: первичные и вторичные. Потребности и мотивационное поведение. Закон результата. Содержательные и процессуальные теории мотивации.		2
	5.	Цели и сущность контроля, его необходимость и значение. Виды контроля: предварительный, текущий и заключительный. Формы контроля. Характеристики эффективного контроля. Ошибки контроля, их устранение. Методы контроля за деятельностью подчиненных.		2
	6.	Роль информации в управлении. Понятие информации и требования к ней. Классификация информации. Информационная система: понятие, состав. Классификация информационных систем. Формирование и развитие информационных систем. Коммуникация в процессе управления, ее значение и виды.		2
	7.	Сущность и роль управленческих решений. Классификация управленческих решений, требования предъявляемые к ним. Процесс принятия управленческих решений. Организация исполнения принятого решения, контроль исполнения.		2
	Практические занятия		4	
	1.	Разработка рекомендаций по организации деятельности сотрудников предприятия общественного питания.		2
	2.	Составление должностных инструкций работников предприятия общественного питания		2,3
Самостоятельная работа		18		

	Разработка системы делегирования полномочий в организации. Определение системы мотиваторов. Разработка системы контроля за подчиненными. Составление банка данных для написания курсовой работы.		
Тема 6.2. Организация труда руководителя (специалиста).	Содержание	4	
	1. Особенности управленческого труда. Научная организация управленческого труда. Организация рабочего места руководителя (специалиста). Планировки помещений. Технические средства управления.		1,2
	2. Содержание труда руководителя (специалиста). Планирование личной работы. Контроль за подчиненными. Распределение обязанностей между работниками.	2	
	Самостоятельная работа Используя internet-ресурс изучить планировки рабочих мест руководителей; используемую оргтехнику. Разработать планировку рабочих мест специалистов, учитывая технические особенности учебной фирмы колледжа). Подобрать технические средства управления для рабочего места специалиста. Составление банка данных для написания курсовой работы.	6	
6 семестр			
Тема 6.3. Управление рисками	Содержание	10	
	1. Основные риски предприятий общественного питания и их финансовые последствия. Антикризисный менеджмент.		1,2
	2. Классификация рисков, мониторинг, информационная система, идентификация, паспортизация рисков, SWOT-анализ.		1,2
	3. Лица, ответственные за управление рисками: обязанности, ответственность, отчетность.		2
	4. Критерии эффективности управления рисками в предприятиях общественного питания.		1,2
	5. Страхование.		2
	Практические занятия	4	
	1. Принятие управленческих решений. Решение ситуационных задач.		1,2
2. Разработать систему контроля. В должностную инструкцию менеджера внести пункт о контроле, ответственности и управления рисками.	1,2		

	Самостоятельная работа Проработать периодическую литературу, internet-ресурс. Написать реферат на одну из предложенных тем. Составление банка данных для написания курсовой работы.	10	
Тема 7. Руководство, лидерство, власть.			
Тема 7.1. Стили управления	Содержание	12	
	1. Лидерство, руководство, власть.		2
	2. Стилль руководства. Функциональный подход в управлении людьми.		1,2
	3. Личность руководителя. Коммуникативный минимум менеджера.		2
	4. Связь стиля руководства и ситуации.		2
	5. Партнёрство.		2
	6. Моделирование и экспериментирование, как методы решения управленческих проблем. Ситуативный подход в принятии управленческих решений.	2	
	Практические занятия	6	
	1. Деловая игра «Слалом» - оперативное принятие управленческих решений.		1,2
	2. Тестирование: Умение излагать свои мысли. Мотивация к избеганию неудач. Мотивация к успеху. Готовность к риску. Настойчивость. Уверенность к себе. Определение организаторских и коммуникативных способностей.	2	
Самостоятельная работа Проанализировать стили управления известных людей (по заданию преподавателя). Составить характеристику современного руководителя. Составление банка данных для написания курсовой работы.	6		
Дифференцированный зачёт. Контроль знаний.		2	
7 семестр			
Тема 7.2. Руководство организацией как социальной системой.	Содержание	6	2
	1. Общение как социально-психологический феномен. Психологические особенности управленческого общения.		
	2. Креативный менеджмент: условия, современная практика.		1,2
	3. Управление и связи с общественностью. Создание положительного имиджа организации.	1,2	
Практические занятия	2		

	1.	Семинарское занятие. Подготовка к семинарскому занятию. Общение как социально-психологический феномен (на примере интерпретации пословиц).		2	
	Самостоятельная работа Повторить: Психологическая структура общения. Мотивационно – целевая сторона общения. Коммуникационная сторона общения. Интерактивная сторона общения. Перцептивная сторона общения. Вербальная и невербальная коммуникация. Роль невербальной коммуникации в общении между руководителем и подчиненным. Составить словарь терминов.		7		
Тема 7.3. Управление группой.	Содержание		16	1,2	
	1.	Личность как объект и субъект управления. Основные компоненты профессионально значимых качеств руководителя.			
	2.	Группа. Классификация групп. Управление группой.			1,2
	3.	Корпоративная этика. Формирование команды: способы, методы.			2
	4.	Коллегиальный выбор решения, его модели.			2
	5.	Социально-психологическая диагностика персонала.			2
	6.	Конфликты в организации. Причины возникновения конфликтов.			2
	7.	Управление конфликтами: сущность и виды конфликтов, причины возникновения, стадии развития, стили разрешения.			2
	8.	Стресс.			2
	Практические занятия		6	2	
	1.	Семинарское занятие. «Личность менеджера». Выявление профессионально значимых качеств личности руководителя. Форма проведения занятия – «Круглый стол».			
	2.	Разрешение конфликтных ситуаций (решение ситуационных задач).			1,2
	3.	Тренинг «Мы – успешная команда».			1,2
Самостоятельная работа Используя психологический тест «Нарисуй свой характер» в модификации С.Ф. Спичака и А.Г. Сеницына протестировать студентов – старшекурсников других специальностей и выявить преобладание типа мотивации (либо избегания неудачи, либо		7			

	достижения успеха). При интерпретации теста особое внимание обращать на 2 –й и 3-й тест – квадраты. Материалы исследования обработать и изложить в печатном виде.		
Тема 7.4. Психология менеджмента. Управление общением. Компетентность.	Содержание	8	
	1. Деловое общение. Тактика делового общения.		2
	2. Подготовка и проведение деловых переговоров, совещаний.		1-2
	3. Эффективное поведение на рынке труда. Собеседование с работодателем.		1-2
	4. Техника телефонных переговоров с работодателем. Техника написания письма работодателю (резюме).	2	
	Практические занятия	2	
	1. Деловая игра «Переговоры» Использование internet-ресурса для изучения особенностей управления малыми фирмами; изучения зарубежного опыта работы организаций общественного		2
	Самостоятельная работа Использование internet-ресурса для изучения резюме. Составление резюме. Составление банка данных для написания курсовой работы.	4	
Тема 7.5. Эффективность менеджмента.	Содержание	2	
	1. Понятие и принципы эффективности управленческого труда. Критерии эффективности труда менеджера. Система показателей эффективности.		2
	Самостоятельная работа Повторить тему, изученную в цикле общепрофессиональных дисциплин: «Экономика организации».	3	
8 семестр			
Тема 8. Управление персоналом организации.		113	
Тема 8.1. Теория управления персоналом.	Содержание	6	
	1. Персонал организации как объект управления		1,2
	2. Методы управления персоналом.		2
	3. Система управления персоналом организации, ее цели и функции. Служба управления персоналом.		1,2
	Практические занятия	2	
1. Семинар: Проблемы управления персоналом. Концепции использование трудо-	1-2		

		вых ресурсов. Управление трудовыми ресурсами.		
		Самостоятельная работа: Подготовка к семинарскому занятию по предложенным вопросам. Составление банка данных для написания курсовой работы.	4	
Тема 8.2. Управление деятельностью персонала в организации. Учёт и планирование кадров.	Содержание		6	
	1.	Кадровая политика. Задачи кадровой службы. Организационная структура службы УП.		1,2
	2.	Правовое и нормативное обеспечение системы управления персоналом.		2
	3.	Структура персонала. Движение кадров. Должностные инструкции.	2	
	Практические занятия		6	
	1.	Планирование персонала. Расчёт численности персонала.		1,2
	2.	Разработка проекта положения о службе персонала предприятия ОП. Оформить в электронном виде.		2
	3.	Разработка должностной инструкции менеджера по персоналу. Оформить в электронном виде.	2,3	
	Самостоятельная работа Проанализировать структуру кадровой службы предприятия общественного питания (места прохождения практики). Разработать структуру кадровой службы предприятия быстрого питания (на основании данных отчёта по практике). Составление банка данных для написания курсовой работы.		10	
	Тема 8.3. Профорентация, подбор и отбор персонала.	Содержание		2
1.		Рабочее место: анализ, проектирование. Эффективность отбора, критерии, этапы отбора, методы.	2	
Практические занятия		4		
1.			Тестирования при отборе персонала. Оценка кандидатов на вакантную должность. Принятие решений при отборе персонала	1,2
2.		Контрактная форма найма работников и коллективные соглашения.	2	
Самостоятельная работа Подготовка материалов для тренинга: разработка программы, подбор тестов.		4		
Тема 8.4. Развитие персо-	Содержание		14	

нала.	1.	Профессиональная пригодность. Классификация профессий. Классификация видов адаптации.		1,2
	2.	Адаптация на рабочем месте. Введение в курс дела новых сотрудников. Наставничество. Введение в курс дела.		1,2
	3.	Деловая карьера. Планирование. Формирование многофункционального работника. Работа с резервом.		1,2
	4.	Профессиональное обучение и повышение квалификации. Направления и формы.		1,2
	5.	Оценка персонала. Периодическая оценка (аттестация) персонала. Цели аттестации персонала.		1,2
	6.	Типы аттестации по принадлежности к сферам деятельности. Аттестация при продвижении по службе и аттестация при переводе в другое структурное подразделение.		2
	7.	Правовые и этические аспекты оценки персонала.		2
	Практические занятия		8	
	1.	Индивидуально-психологические особенности личности в профессиональной пригодности	1,2	
	2.	<i>Тренинг: «Программа адаптации персонала».</i>	1,2	
	3.	<i>Тренинг: «Инновационное развитие персонала».</i>	1,2	
	4.	<i>Тренинг: «Планирование деловой карьеры».</i>	1,2	
	Самостоятельная работа Изучение планирования деловой карьеры. Подготовка материалов для тренинга: разработка программы, подбор тестов. Изучение теорий лидерства. Подготовка материалов для тренинга: разработка программы, подбор тестов. Составление банка данных для написания курсовой работы.		4	
	Тема 8.5. Условия труда. Работоспособность персонала. Мотивирование.	Содержание		8
1.		Безопасность труда. Эргономика. Техническая эстетика.	2	
2.		Управление трудовой мотивацией. Нормирование труда.	2	
3.		Оплата труда (формы, методы, правовые основы).	2	
4.		Государственные гарантии по оплате труда работников.	2	
Практические занятия		4		

	1.	Деловая игра: Разработка и внедрение системы мотивации		2
	Самостоятельная работа Изучение теорий и систем мотивации персонала. Анализ типовых инструкций по технике безопасности с использованием internet-ресурса. Составление банка данных для написания курсовой работы.		6	
Тема 8.6. Особенности управления персоналом в предприятиях общественного питания.	Содержание		4	
	1.	Организационные структуры. Организационная культура.		2
	2.	Увольнение персонала. Сокращение штатов. Кадровый аудит.	1,2	
	Практические занятия		4	
	1.	Решение ситуационный задач.		2
	2.	Разработка мероприятий по сокращению численности работников.	1,2	
Самостоятельная работа Использование internet-ресурса для изучения особенностей управления малыми фирмами; изучения зарубежного опыта работы организаций общественного питания. Подготовка к контрольной работе. Составление банка данных для написания курсовой работы.		10		
Контрольная работа по теме.			2	
Примерная тематика курсовых работ (проектов): 1. Роль менеджмента в укреплении конкурентоспособности предприятия по материалам конкретного предприятия. 2. Особенности применения методов управления в рыночных условиях хозяйствования на предприятиях различных организационно-правовых форм по материалам конкретного предприятия. 3. Организационная структура и ее влияние на успех организации по материалам конкретного предприятия. 4. Информационное обеспечение менеджмента по материалам конкретного предприятия. 5. Мотивация и ее значение для успешной деятельности предприятия по материалам конкретного предприятия. 6. Процесс менеджмента и его влияние на успех организации по материалам конкретного предприятия/. 7. Научная организация управленческого труда и ее значение для успешной деятельности предприятия по материалам конкретного предприятия. 8. Оценка эффективности управленческой деятельности по материалам конкретного предприятия. 9. Социальная ответственность и этика менеджмента по материалам конкретного предприятия. 10. Управленческие решения как фактор успешной деятельности организации по материалам конкретного предприятия. 11. Организация взаимодействия и делегирование в системе управления по материалам конкретного предприятия.				

- | | | |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">12. Управление персоналом современной организации (по материалам конкретного предприятия).13. Рыночные формы организации предприятий (по материалам конкретного предприятия).14. Организационно-распорядительное воздействие в системе управления (по материалам конкретного предприятия).15. Руководство трудовым коллективом, пути совершенствования (по материалам конкретного предприятия).16. Рыночные аспекты управления потребительской кооперацией (по материалам конкретного предприятия).17. Нормативно-правовое обеспечение управленческой деятельности (по материалам конкретного предприятия).18. Проблемы и перспективы применения менеджмента в отечественных условиях (по материалам конкретного предприятия).19. Внешняя среда бизнеса и ее влияние на организацию (по материалам конкретного предприятия).20. Внутренняя среда бизнеса и ее влияние на успех организации (по материалам конкретного предприятия).21. Стратегический менеджмент как один из факторов успеха организации.22. Управление организационными изменениями (по материалам конкретного предприятия).23. Основные стратегии и их роль в усилении конкурентоспособности организации (по материалам конкретного предприятия).24. Реализация стратегии и ее оценка, пути совершенствования (по материалам конкретного предприятия).25. Разработка и выбор стратегии (по материалам конкретного предприятия).26. Совершенствование организации труда (по материалам конкретного предприятия).27. Содержание управленческой деятельности менеджера и пути ее совершенствования (по материалам конкретного предприятия).28. Планирование как основа процесса управления (по материалам конкретного предприятия).29. Основные подсистемы работы с персоналом по материалам конкретного предприятия.30. Оснащение рабочих мест как фактор успешной деятельности современных организаций (видеофильм, фотоальбом).31. Целеполагание как фактор успешной деятельности руководителя и организации (по материалам конкретного предприятия).32. Организация подготовки и проведения собраний (по материалам конкретного предприятия).33. Социально-психологические аспекты управления (по материалам конкретного предприятия).34. Анализ состояния организации и его значение для выбора стратегии (по материалам конкретного предприятия).35. Исторические аспекты возникновения и развития менеджмента.36. Контроль в системе управления (по материалам конкретного предприятия).37. Модели организаций и их влияние на успех организации (по материалам конкретного предприятия). | | |
|--|--|--|

<p>38. Планирование индивидуальной работы руководителя (по материалам исследований).</p> <p>39. Моделирование управленческих решений и его применение в профессиональной деятельности менеджера (по материалам конкретного предприятия).</p> <p>40. Теории мотивации и их практическое применение в деятельности менеджера (по материалам конкретного предприятия).</p> <p>41. Правовое регулирование процессов создания, регистрации и деятельности предприятия (по материалам конкретного предприятия).</p> <p>42. Самообразование руководителя и его значение для успешной деятельности предприятия (по материалам исследований).</p> <p>43. Технические средства управления и их влияние на процесс менеджмента (по материалам конкретного предприятия).</p> <p>44. Организация рабочего места и условий труда и их влияние на эффективность работы сотрудников (по материалам конкретного предприятия).</p> <p>45. Организационные ресурсы и пути управления ими (по материалам конкретного предприятия).</p> <p>46. Функции управления в менеджменте (по материалам конкретного предприятия).</p> <p>47. Модели национального менеджмента.</p> <p>48. Руководство предприятием общественного питания, пути совершенствования (по материалам конкретного предприятия).</p> <p>49. PR-менеджмент и пути его совершенствования в современных организациях (по материалам конкретного предприятия).</p> <p>50. Принципы менеджмента и пути их совершенствования в современных организациях (по материалам конкретного предприятия).</p>		
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) (если предусмотрено)</p>	16	
<p>Учебная практика не предусмотрена</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием, охраной труда. 2. Ознакомление с видами торговых помещений и их характеристика. 3. Овладение методами и формами обслуживания посетителей. 4. Изучение информационного и документационного обеспечения процесса обслуживания. 5. Овладение умениями и навыками подготовки к обслуживанию столовой посуды, приборов, белья. 6. Овладение навыками обслуживания на предприятиях социально-ориентированного питания. 	72	

<p>7. Овладение умениями и навыками в организации обслуживания приемов и банкетов.</p> <p>8. Овладение навыками обслуживания туристов.</p> <p>9. Изучение организации труда обслуживающего персонала.</p> <p>2.Администратор зала (метрдотель):</p> <p>2.1. Обеспечивает работу по эффективному и культурному обслуживанию посетителей ресторана, созданию для них комфортных условий.</p> <p>2.2. Контролирует по вопросам предоставления услуг посетителей, обеспечивает их ознакомление с ассортиментом имеющихся в наличии блюд и напитков.</p> <p>2.3. Осуществляет контроль за рациональным оформлением зала, барных стоек, витрин и т.д.</p> <p>2.4. Обеспечивает чистоту и порядок в зале.</p> <p>2.5. Контролирует прием заказов официантами от посетителей.</p> <p>2.6. Осуществляет проверку выписанных счетов и производство расчетов с посетителями.</p> <p>2.7. Принимает меры к предотвращению и ликвидации конфликтных ситуаций.</p> <p>2.8. Рассматривает претензии, связанные с неудовлетворительным обслуживанием посетителей, и проводит соответствующие организационно-технические мероприятия.</p> <p>2.9. Принимает заказы и разрабатывает планы проведения и обслуживания юбилейных торжеств, свадеб, банкетов.</p> <p>2.10. Контролирует соблюдение работниками предприятия трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, техники безопасности, требований производственной санитарии и гигиены.</p> <p>2.11. Информировывает руководство предприятия об имеющихся недостатках в обслуживании посетителей, принимает меры к ликвидации этих недостатков.</p> <p>2.12. Осуществляет контроль за исполнением работниками указаний руководства предприятия.</p> <p>2.13. Выполняет отдельные служебные поручения своего непосредственного руководителя.</p>		
Всего	1176	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

Учебные кабинеты: - организация обслуживания в организациях общественного питания;

- менеджмент и управление персоналом;
- психология и этика профессиональной деятельности.

Учебные кабинеты имеют 30 рабочих мест, рабочее место преподавателя, оснащенное персональным компьютером. Кабинеты имеют материально-техническое оснащение – это наличие мебели, плакаты, схемы, дидактические материалы по разделам профессионального модуля.

Лаборатория: - технологии приготовления пищи. Лаборатория необходимое оснащение – шкафы для посуды, производственные столы, моечное оборудование, посуду для отпуска разных блюд, посуду для приготовления (кастрюли, сковороды), столовые приборы, кухонные ножи, стеклянную посуду для подачи спиртных напитков, столовое белье (скатерти, салфетки), холодильное оборудование, электронные весы.

Имеется наличие оборудованного банкетного зала на 50 человек.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, части 1, 2
2. Закон РФ «Об акционерных обществах» от 26.12.1995, № 208-ФЗ (с изменениями и дополнениями от 03.06.2009 №115-ФЗ)
3. Закон РФ «Об обществах с ограниченной ответственностью» от 08.02.1998 № 14-ФЗ (с изменениями и дополнениями от 31.12.1998 №193-ФЗ)
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7.02. 1992 № 2300 – 1 с изменениями от 25.10 2007 № 234 – ФЗ.
5. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Правительством РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 10.02.2007 № 276.

Основные источники:

1. Арутюнов В.В., Волковысский И.В., Кадария Ф.Д., Шепелев Е.М. Управление персоналом. Серия «Среднее профессиональное образование». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2011. – 448 с.
2. В.И. Богушева «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 253с.
3. Г.Б.Казначевская Менеджмент. Учебник/Изд-е 4-е, доп. И перераб. – Ростов н/Д: «Феникс», 2011. – 352 с. (Серия СПО).
4. Л.А. Радченко «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учеб. пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 318с.

5. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник для нач. проф. образования. - М.: ИЦ «Академия», 2010.
6. Волкогонова О.Д., Зуб А.Т. Управленческая психология. – М.: ФОРУМ – ИНФРА-М, 2005
7. Губин В.Д. Основы этики. – М.: ФОРУМ – ИНФРА-М, 2005
8. Ефимова Н.С. Психология общения. - М.: ФОРУМ _ ИНФРА-М, 2006.
9. Сорокина А.В. Основы делового общения. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2004.
10. Веснин В.Р. Основы менеджмента /В.Р. Веснин – М.: Проспект, 2008.
11. Виханский О.С. Менеджмент: Учебник /О.С. Виханский, А.И.Ваумов. – М.: Гардарики, 2003.

Дополнительные источники:

1. Л.С. Кучер «Официант»: повышенный уровень: учеб. пособие - М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 64с.
2. П. Россхардт «Искусство сервировки»: - М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006.- 120с.
3. Алехина И. Имидж и этикет делового человека. - М.: Финансы и статистика, 2001.
4. Алешина И.В. Поведение потребителей. - М.: ФАИР-ПРЕСС, 2000.
5. Андреева Г.М, Социальная психология. - М: Аспект-Пресс, 2002.
6. Берн Э. Игры, в которые играют люди. Люди, которые играют в игры.- М.: Университетская книга, 1992
10. Гусев И.Е. Современная энциклопедия этикета. - Минск: Харвест, 1999.
11. Доценко Е.Л. Психология манипуляции. - М.: МГУ, 1996.
12. Емельянов СМ. Практикум по конфликтологии. - С-Пб.: Питер, 2001.
13. Ильин Е.П. Мотивация и мотивы. - С-Пб.: Питер, 2000.
14. Почепцов Г.Г. Имиджелогия. - М.: Рефл-бук, 2004.
15. Кузин Ф.А. Культура делового общения: практическое пособие для бизнесменов.- М.: Ось, 2000.
16. Лавриненко В.Н. Социальная психология и этика делового общения. - М.: ЮНИТИ, 1995.
17. Лисеикова Л.Ф. Психология и этика деловых отношений в коммерческой деятельности: Учеб пособие. Ч. 1,2. - М.: ЦУМК Центросоюза Российской Федерации, 1994.
18. Морозов А.В. Деловая психология: Курс лекций. - С-Пб.: Союз, 2002.
- Морозов А.В. Основы психологии. – М.: Академический проспект, 2003.
19. Общая психология. Под ред. А.В.Карпова.- М.: ГАРДАРИКИ, 2004.
20. Немое Р.С. Психология, т. 1, 3. - М.: Просвещение,1998.
21. Пиз А. Язык жестов. - Воронеж: НПО «МО-ДЭК», 1992.
22. Самоукиина Н.В. Психология и педагогика профессиональной деятельности. - М.: 23. 23. Ассоциация авторов и издателей «ТАНДЕМ», изд. ЭКМОС, 1999.
24. Столяренко Л. Д. Основы психологии. Ростов-на-Дону: Феникс, 2002.
23. Столяренко Л.Д. Основы психологии. Практикум. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2002.

24. Столяренко Л.Д. Психология делового общения и управления. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2003.
25. Фрейд З. Психология «Я» и защитные механизмы. - М.: Педагогика, 1993.
26. Эрих Ж. Лежен. Искусство успешных продаж / Пер. с нем. С. Казанцевой. - М.: ФАИР-ПРЕСС, 2001.
27. Кабушкин Н.И. Основы менеджмента: Учеб. пособие /Н.И. Кабушкин. – 7-е изд., стереотип. – М.: Новое знание, 2004.
28. Казначевская Г.Б. Менеджмент: Учеб. пособие /Г.Б. Казначевская. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002.
29. Сетков В.И. Основы общего менеджмента (краткий курс) /В.И. Сетков. - М.: ИНФРА-М, 2003.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать методам, ориентированным на действие, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала и формированию профессиональных компетенций.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, уроков-экскурсий, уроков на производстве, разбора конкретных производственных ситуаций, оформление типовых документов и др.) в сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Освоению данного модуля способствует изучение общепрофессиональных дисциплин: экономика организации, документационное обеспечение управления, статистика, бухгалтерский учет.

При освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля предусматривается производственная практика.

Производственная практика (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля проводится концентрировано на предприятиях общественного питания и предприятиях ресторанной индустрии, и способствует приобретению практического опыта в рамках формирования профессиональных компетенций.

Форма проведения практики индивидуальная. Практика проводится в организациях и предприятиях различных форм собственности, на основании заключенных договоров о практике между организацией и колледжем.

Условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) является освоение МДК.

Формы аттестации.

Промежуточная:

- по результатам освоения МДК - экзамен, дифференцированный зачёт

- по итогам практики производственной (по профилю специальности) – в ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет, который определяет степень полноты изучения студентом программы практики

Оценочный лист (заполненный руководителем практики от организации) отражает степень полноты освоения ПК.

По результатам практики обучающийся получает - дифференцированный зачет.

Результатом освоения профессионального модуля является проведение комплексного экзамена.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

«Наличие высшего технологического, экономического образования, соответствующее профилю модуля. Прохождение курсов повышения квалификации не реже 1 раза в 5 лет и стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей практики (по профилю специальности, преддипломной) Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 21. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему гостей и потребителей	Демонстрация знаний в организации обслуживания, умение контролировать и знать этапы процессов подготовки к приему гостей.	- наблюдение и анализ результатов решения ситуационных производственных

		задач; - оценка практических и лабораторных работ;
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	Демонстрация знаний и умений при организации работы официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	- наблюдение и анализ результатов решение ситуационных производственных задач; - оценка практических и лабораторных работ;
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	Умение работать с документацией, определять количество работников необходимых при организации обслуживания, в зависимости от вида и классности обслуживания.	- наблюдение и анализ результатов решение ситуационных производственных задач; - оценка практических и лабораторных работ;
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение услуг общественного питания	- умение выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы	- наблюдение и анализ результатов решение ситуационных производственных задач; - оценка практических и лабораторных работ;
ПК 2.5. Анализировать показатели эффективности обслуживания потребителей	- умение проводить инструктаж работникам; - умение контролировать качество работы персонала; - умение организовывать и проводить деловые совещания; - осуществление эффективного общения; - определять и анализировать показатели эффективности обслуживания	- наблюдение и анализ результатов решение ситуационных производственных задач; - оценка практических и лабораторных работ;
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	- умение выбирать и определять показатели качества обслуживания - умение разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	- наблюдение и анализ результатов решение ситуационных производственных задач; - оценка практических и лабораторных работ;

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе производственной практики - отзыв по итогам практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе производственной практики - отзыв по итогам практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе производственной практики - отзыв по итогам практики
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с руководством, коллегами, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с руководителем фирмы, потребителями при составлении договоров; - умение работать в команде 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе производственной практики - отзыв по итогам практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - умение принимать решения, - умение защищать свою работу 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе производственной практики - отзыв по итогам практики
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-	<ul style="list-style-type: none"> - умение самостоятельно работать с необходимой документацией 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка на практических занятиях, в

правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов.		процессе производственной практики - отзыв по итогам практики
---	--	--

3.6.2.3. ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью ППССЗ по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»** (базовой подготовке), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Маркетинговая деятельность в общественном питании** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области управления общественного питания и пищевой промышленности

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

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

иметь практический опыт:

- Выявлять и анализировать потребности в продукции и услугах общественного питания.

- Участвовать в разработке комплекса маркетинга.

- Определять подкрепление продукции и услуг.

- Анализировать сбытовую и ценовую политику.

- Консультировать потребителей.

- Разрабатывать предложения по совершенствованию маркетинговой деятельности

- Выявлять конкурентов организации общественного питания и определять конкурентоспособность ее продукции и услуг.

- Участвовать в маркетинговых исследованиях.

уметь:

- Выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания.

- Проводить сегментацию рынка.

- Участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию.

- Разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания.

- Определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора.

- Выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта.

- Собирать и анализировать информацию о ценах.

- Осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации.

- Разрабатывать анкеты и опросные листы.

- Составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты.

- Обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, делать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования.

- Выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать о конкурентоспособности организации.

знать:

- Цели, задачи, функции, принципы, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации.

- Особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия.

- Особенности маркетинговых услуг общественного питания.

- Средства и методы продвижения услуг общественного питания.

- Комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга.

- Маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения.

- Источники и критерии отбора маркетинговой информации.

- Критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов 126 в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 90 часов, включая:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

– самостоятельной работы обучающегося 30 часов;

– производственной практики 36 часа.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) ор-

ганизация обслуживания в общественном питании и соответствующих профессиональных компетенций, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2 .	Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса/курсов					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1- 3.3	МДК 01.01 Маркетинг в организациях общественного питания	90	60	30		30			
	Производственная практика (по профилю специальности)	36	-	-	-	-	-		36
	Всего:	126	60	30		30			36

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Содержание обучения по профессиональному модулю

МДК 03.01 Маркетинг в организациях общественного питания		90	
Тема 1.1 Теоретические основы маркетинга и предпринимательская концепция маркетинга	Содержание	4	
	1. Концепция современного маркетинга: основные понятия, принципы, управление. Цели маркетинговой деятельности.		3
	2. Основные виды маркетинга. Цели и функции маркетинга.		
	Практические занятия	2	
	1. Семинар «Развитие маркетинга»		2
Тема 1.2. Рынок - экономическая основа маркетинга. Рыночная конъюнктура организациях общественного питания. Исследование рынка.	Самостоятельная работа Примерный план семинарского занятия и вопросы для обсуждения 1. Маркетинг как рыночная концепция управления производством и реализацией продукции. 2. Маркетинг как предпринимательская философия, ориентированная на потребителя. 3. Эволюция содержания маркетинга в рамках основных этапов развития рыночных отношений: массовое производство, массовый сбыт, ориентация на рынок, маркетинговая ориентация. 4. Функции современного маркетинга. 5. Содержание и цели маркетинговой деятельности. Домашнее задание: 1. Проанализировать характер использования концепции маркетинга конкретной фирмы. 2. Используя мировой опыт, описать модель эволюции маркетинга в России.	4	
	Содержание	8	
	1. Понятия «рынок», «емкость рынка». Классификация рынков, типы и структура рынка организациях общественного питания.		2
	2. Рыночная конъюнктура: спрос, предложение		3
	3. Сегментация рынка, выбор целевых сегментов рынка и позиционирование товара на рынке. Маркетинг-микс.		3
4. Маркетинговое исследование рынка организаций общественного питания. Мар-		3	

		кетинговая информационная система предприятия и методы сбора информации. Сущность, задачи и цели маркетинговых исследований. Бенчмаркетинг.		
		Практические занятия	2	2
	1.	Установление основных видов потребностей и товаров (услуг) как средств удовлетворения спроса.		
		Самостоятельная работа Подготовка к дискуссии: Какие вербальные и невербальные методики получения информации могут быть использованы в маркетинговых исследованиях, проводимых в условиях российского рынка? Домашнее задание: 1. Разработать опросную анкету и провести интервью/опрос потребителей. Интерпретировать результаты. 2. Разработать план исследований. 3. Провести экспертную оценку продукции близлежащего продуктового магазина и определить направления совершенствования продуктового портфеля. 4. Исполнить роль мнимого покупателя в магазине розничной торговли с целью определения уровня обслуживания.	6	
Тема 1.3. Служба маркетинга в организациях общественного питания.		Содержание		
	1.	Организационные структуры маркетинга. Служба маркетинга в организациях общественного питания. Среда маркетинга фирмы. Содержание маркетинговой деятельности предприятий общественного питания.	2	3
		Практические занятия	4	
	1.	Выявление влияния факторов окружающей среды маркетинга на деятельность и структуру предприятия общественного питания.		
	2.	Разработка должностной инструкции работника службы маркетинга.		
		Самостоятельная работа Проанализировать структуру маркетинговой службы предприятия общественного питания (места прохождения практики). Разработать структуру маркетинговой службы предприятия быстрого питания.	4	
Тема 1.4. Товар и товарная		Содержание	4	

политика в организациях общественного питания	1.	Товар (услуга) как элемент комплекса маркетинга: классификация, требование к товару, уровни товара.		3
	2.	Жизненный цикл товара. Специфика маркетинга услуг в сфере общественного питания.		3
	Практические занятия			2
	1.	Разработка товарных знаков и марок.	4	
	Самостоятельная работа Подготовка к дискуссии: Велика ли роль маркировки, дизайна и упаковки как факторов повышения конкурентоспособности изделия? Подтвердить свое мнение конкретными примерами предприятий питания. Домашнее задание: изучить ассортимент продукции ближайшего магазина и определить стадии жизненного цикла товаров, вызвавших вашу заинтересованность. Построить матрицу Бостонской консалтинговой группы для 1-3 изделий одной товарной группы (молочные, зерно-мучные, кондитерские – на выбор).		6	
Тема 1.5. Ценообразование. Ценовая политика в организациях общественного питания.	Содержание		2	3
	1.	Цели и методы ценовой политики в организациях общественного питания. Ценообразование. Стратегии ценообразования. Политика цен.		
	Практические занятия			
	1.	Решение ситуационных задач по определению цены и стратегии ценообразования. Разработка ценовой политики кафе.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка к дискуссии: Какая ценовая политика наиболее вероятна в предприятиях общественного питания? Проанализируйте методы ценообразования для продуктов (услуг), уже существующих на рынке. Домашнее задание: провести анализ ценовой политики близлежащих аптек и определить оптимальную ценовую стратегию.		2	
Тема 1.6. Реализация товара (услуги). Сбытовая политика организаций общественного питания.	Содержание		2	2
	1.	Планирование сбытовой политики. Каналы сбыта продукта. Посредники.		
	Практические занятия		2	2
	1.	Изучение и систематизация методов формирования спроса и стимулирования сбыта. Презентация предприятия.		

	<p>Самостоятельная работа Подготовка к дискуссии: Каким образом можно увязать цели продвижения и конкретные действия по стимулированию спроса и улучшению образа компании? Домашнее задание: определить места по важности видов продвижения в потребительском и промышленном маркетинге.</p>	4	
<p>Тема 1.7. Коммуникативная политика организаций общественного питания</p>	<p>Содержание</p>	6	3
	1. Реклама и ее роль в коммуникативной политике. Сущность маркетинговой коммуникации, целевые аудитории.		
	2. Планирование рекламной компании. Правовое регулирование рекламной деятельности.		2
	3. Стимулирование сбыта, сервисная политика и прямые продажи. Участие в выставках и ярмарках. Фирменный стиль. Товарный знак. Упаковка, маркировка товара.		2
	<p>Практические занятия</p>	4	
	1. Организация рекламной компании.		2
	2. Деловая игра «продвижение товара на рынке» - работа на специализированных выставках с целью организации презентации, распространения рекламных материалов.		3
	<p>Самостоятельная работа Знакомство с теоретическими работами и практическими примерами информационного сопровождения рекламных кампаний. Обзор журнала Общественное питание, Спрос.</p>	4	
<p>Тема 1.8. Управление маркетинговой деятельностью предприятия общественного питания. Организация и контроль.</p>	<p>Содержание</p>	6	2
	1. Стратегическое планирование и маркетинговые программы: виды, структура, цели.		
	2. Направления маркетинговой стратегии предприятия общественного питания в условиях рыночных отношений.		2
	3. Контроль маркетинговой деятельности и оценка её эффективности. Критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.		3
<p>Практические занятия</p>			

	1.	Методика проведения маркетинговых исследований фирмы (осуществление маркетинговых исследований, использование результатов при создании продукта, работа с информационными и справочными материалами). Разработка и анализ анкет по основным параметрам.	6	2
Экзамен				
Учебная практика Виды работ: не предусмотрена				
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания. ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией 1. Проводить маркетинговые исследования, связанные с изучением сегментации рынка, анализом ценообразования и предпочтений потребителя, прогнозом продаж и каналов реализации, открытием новых рынков, оценкой эффективности рекламы, деятельностью конкурентов. 2. Изучать рынок выпускаемой продукции 3. Проводить исследования основных факторов, которые формируют динамику потребительского спроса на продукцию, технических и иных потребительских качеств конкурирующей продукции, соотношение спроса и предложения на аналогичные виды продукции. 4. Анализировать потребности клиентов и границы ценообразования. 5. Формировать потребительский спрос на выпускаемую предприятием продукцию, выявлять наиболее эффективные рынки сбыта, требования к качественным характеристикам товара (способу его производства, сроку службы, правилам пользования, упаковке). 6. Разрабатывать программы по формированию спроса и стимулированию сбыта, рекомендации по выбору рынка в соответствии с имеющимися ресурсами. 7. Работать в области рекламы. 8. Анализировать эффективность рекламных мероприятий. 9. Подготавливать предложения по формированию фирменного стиля компании и фирменного оформления рекламной продукции. 10. Принимать участие в разработке стратегии проведения рекламных мероприятий. 11. Контролировать проведение рекламных кампаний в средствах массовой информации, Интернете и пр.			36	

12. Организовать разработку печатных рекламных материалов своими силами или силами сторонних организаций.		
13. Исследовать факторы, которые влияют на сбыт товара, типы спроса (устойчивый, кратковременный, ажиотажный и пр.), причины его снижения и повышения, дифференциацию покупательной способности населения.		
14. Проводит тестирование рекламных материалов, давать предложения по дизайну печатных рекламных материалов или исходную информацию для их разработки.		
15. Контролировать пополнение запасов рекламных материалов.		
16. Вести предварительную оценку разработанных сторонними организациями рекламных материалов.		
Примерная тематика курсовых работ (проектов) (если предусмотрено) не предусмотрено		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) (если предусмотрено)	-	
Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)		
Виды работ:		
Всего	126	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

учебные кабинеты: - маркетинг

Учебные кабинеты имеют 30 рабочих мест, рабочее место преподавателя, оснащенное персональным компьютером. Кабинеты имеют материально-техническое оснащение – это наличие мебели, плакаты, схемы, дидактические материалы по разделам профессионального модуля.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Мурахтанова, Н.М. Маркетинг: учеб. пособие / Е.М. Мурахтанова, Е.И. Еремина. – М.: Изд. Центр «Академия»; Мастерство, 2012.
2. Сарафанова, Е.В. Маркетинг в туризме: учебное пособие/ Е.В. Сарафанова, А.В. Яцук. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. – 240с.

Дополнительные источники:

Словари:

1. Голубков Е. П. Маркетинг: Словарь-справочник - М.: Дело, 2000.
2. Тоффлер Б. Э. Словарь маркетинговых терминов - М.: ИНФРА-М, 2000.

Книги по маркетингу и маркетинговым исследованиям:

3. Акулин И.Л., Основы маркетинга. / И.Л.Акулин, Е.В.Демченко. – Мн.: Выс. Шк., 1999. -236
4. Барничев А.Ф. Маркетинг: Учебник. 3-е изд. Стер.- М.: Изд.центр «Академия», 2005.
5. Басовский Л.Е. Маркетинг: Учебное пособие. - М.: ИНФРА-М, 2005.
6. Березин И. Практика исследования рынков - М.: "Бератор-Пресс", 2003.
7. Бест Р. Маркетинг от потребителя.- М.: Манн, Иванов и Фербер, 2008.
8. Гилберт А. Черчилль. Маркетинговые исследования.- СПб: Издательство «Питер», 2000.
9. Гитомер Дж. Удовлетворение покупателя – ничто, лояльность – все. СПб.: Питер, 2004.
10. Дибб С., Симкин Л., Брэдли Дж. Практическое руководство по маркетинговому планированию.- СПб.: Питер, 2001.
11. Дихтль Е., Хериген Х. Практический маркетинг: Учебное пособие/Пер.с нем. Макарова А.М. – М.: ИНФРА-М, 2005.
12. Дэвис С. Управление активами торговой марки.- СПбж.: Питер, 2001.
13. Завьялов П.С. Маркетинг в схемах, рисунках, таблицах.- М.: ИНФРА-М, 2007.
14. Зеньков В.С., Зорина Т.Г. Маркетинг. – М.: Экоперспектива, 2003.
15. Иванов А.В. Настольная книга маркетолога.- СПб.: Питер, 2004.
16. Кнышева Е.Н. Маркетинг: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2004.

17. Коротков А.В. Маркетинговые исследования.- М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005.
18. Котлер Ф. Маркетинг. Менеджмент: Учебник.- 10 изд.- СПб.: Питер, 2003.
19. Кретов И.И. Организация маркетинга на предприятии: Практическое пособие.- М.: Юристь, 2001.
20. Крылова Г.Д., Соколова М.И. Маркетинг: теория и практика: Учебник для вузов. – М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2004.
21. Ламбен Ж.-Ж. Менеджмент, ориентированный на рынок./Пер. с англ. Под ред. В.Б.Колчанова. – СПб.: Питер, 2004
22. Мак-Дональд М. Стратегическое планирование маркетинга. – СПб.: Издательство «Питер»,2000.
23. Манн И. Маркетинг на 100%.-СПб: Издательство "Питер", 2003.
24. Манн И. Маркетинг. А теперь вопросы!. – М.: Эксмо, 2008.
25. Мур Я. Как сделать ваш маркетинг эффективным.- Мн.: «Попурри», 2006.
26. Мурахтанова, Н.М. Маркетинг: сборник практических задач и ситуаций: учеб. пособие / Е.М. Мурахтанова, Е.И. Еремина. – М.: Изд. Центр «Академия», 2006.
27. Панкрушин А.П. Маркетинг: Учебник / А.П.Панкрушин. – М.: Институт международного права и экономики имени А.С.Грибоедова, 1999. – 398с.
28. Райс Э., Траут Дж. Маркетинговые войны.- СПб: Издательство «Питер», 2002.
29. Резниченко Б. Маркетинг: сделай сам . – СПб: Издательство "Питер", 2003.
30. Ромат Е.В. Реклама.- СПб.: Питер, 2002.- 544 с.
31. Сокольский М. Игра на опережение//Новый менеджмент.-2008.-№3.
32. Траут Д., Райс Э. Позиционирование. Битва за узнаваемость.- СПб.: Питер, 2004
33. Уткин Э.А. Маркетинг: Учебник / Э.А.Уткин.- М.: Ассоциация авторов и издателей «Тандем». Изд-во ЭКМОС, 2002. – 320с.
34. Ценообразование: учеб. пособие.- ИД «ИНФРА-М», 2007.
35. Ядин Д. Маркетинговые коммуникации: Современная креативная реклама. - Москва, ИТД Гранд, 2003

Периодическая литература и Интернет-ресурсы:

1. Журнал «Эксперт», <http://www.expert.ru>
2. Журнал «Секрет фирмы», <http://www.sf-online.ru>
3. Журнал «Маркетинг в России и за рубежом»
4. Журнал «Маркетинг»
5. Журнал «Маркетинговые исследования»
6. Журнал «Реальный бизнес», <http://www.real-business.ru>
7. E-executive – сообщество эффективных менеджеров, <http://e-executive.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбора конкретных ситуаций и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: экономика организации, статистика, бухгалтерского учета, ПМ 02.

При освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля предусматривается производственная практика (по профилю специальности).

Производственная практика (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля проводится концентрировано на предприятиях общественного питания и предприятиях ресторанной индустрии, и способствует приобретению практического опыта в рамках формирования профессиональных компетенций.

Форма проведения практики индивидуальная. Практика проводится в организациях и предприятиях различных форм собственности, на основании заключенных договоров о практике между организацией и колледжем.

Условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) является освоение МДК в рамках профессионального модуля.

Руководитель практики в течение семестра ведет консультативную работу по подготовке студентов к практике.

Формы аттестации.

Промежуточная:

- по результатам освоения МДК - экзамен
- по итогам производственной практики (по профилю специальности) – в ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет, который определяет степень полноты изучения студентом программы практики

Оценочный лист (заполненный руководителем практики от организации) отражает степень полноты освоения ПК.

По результатам практики обучающийся получает - дифференцированный зачет.

Результатом освоения профессионального модуля является проведение комплексного экзамена.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, не менее 5 лет опыта педагогической деятельности.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	- значение методики проведения маркетинговых исследований; - умение проводить маркетинговые исследования; - умение обрабатывать информацию и анализировать результаты - умение создавать базу данных потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	- наблюдение и анализ результатов решения ситуационных производственных задач; - оценка практических и лабораторных работ;
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	- умение выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания - умение проводить сегментацию рынка - умение разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания	- наблюдение и анализ результатов решения ситуационных производственных задач; - оценка практических и лабораторных работ;
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	- умение выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену) - умение учитывать их при анализе конкурентных преимуществ - умение делать выводы о конкурентоспособности организации.	- наблюдение и анализ результатов решения ситуационных производственных задач; - оценка практических и лабораторных работ;

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе производственной практики - отзыв по итогам практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе производственной практики - отзыв по итогам практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе производственной практики - отзыв по итогам практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе производственной практики - отзыв по итогам практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - умение принимать решения, - умение защищать свою работу 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе производственной практики - отзыв по итогам практики

3.6.2.4. ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «**Контроль качества продукции и услуг общественного питания**» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников **в области общественного питания** при освоении рабочей профессии: 100114.01 официант, бармен при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

уметь:

анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

работать с нормативно-правовой базой;

пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

проверять правильность заполнения сертификатов и соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

знать:

цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

основные понятия в области контроля качества продукции услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно правовую базу проведения контроля качества продукции и общественного питания, понятие виды, критерии, показатели и методы идентификации;

способы обнаружения фальсификации ее последствия и меры предупреждения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего **228** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –192 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –128 часов; самостоятельной работы обучающегося –64 часов; производственной практики – 36 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: «Контроль качества продукции и услуг общественного питания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ОК 11	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1	Раздел 1 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	96	64	24		32				0
ПК 4.2-4.3	Раздел 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	96	64	24	0	32	0			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36								36
	Всего:	192+36=228	128	48		64				36

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия			
МДК 04.01. Стандартизация, сертификация и подтверждение соответствия			
Тема 1.1 Объекты измерений и их меры.	Содержание	8	
	1. Роль измерений в теории познания.	4	2
	2. Величина. Измеряемые величины.		2
	3. Полезность пищевых продуктов (пищевая и энергетическая ценности, усвояемость).		2
	4. Качественная характеристика измеряемых величин.		2
	5. Количественная характеристика измеряемой величины.		2
	6. Единицы измерений. Характеристика международной системы единиц.		2
	Практические занятия	4	
	1. Определение качественных характеристик измеряемых величин.	2	3
	2. Определение количественных характеристик измеряемых величин.	2	3
Самостоятельные работы	2		
Подготовить сообщение на тему «Роль измерений в жизни человека»		3	
Тема 1.2 Разновидности и средства измерений	Содержание	4	
	1. Разновидности измерений.		2
	2. Методы измерений.		2
	3. Средства измерений.		2
	4. Нормируемые метрологические характеристики и классы точности измерений.		2
Самостоятельные работы	2		
Подготовить сообщение на тему «Разновидности измерений»		3	
Тема 1.3 Основы теории	Содержание	8	

измерений	1.	Общие положения.	4	2
	2.	Основной постулат метрологии.		3
	3.	Погрешность результата измерений.		3
	4.	Однократные прямые и многократные измерения.		3
	Практические занятия		4	
		Способы устранения погрешностей при измерениях.	2	3
	Неравноточные измерения. Обработка результатов неравноточных измерений.	2	3	
Самостоятельные работы		2		
	Подготовить сообщение на тему «Основы теории измерений»		3	
Тема 1.4 Обеспечение единства измерений	Содержание		2	
	1.	Централизованное и децентрализованное воспроизведение единиц.	2	3
	2.	Классификация эталонов.		3
	3	Передача информации о размерах единиц от эталонов средствам измерений.		3
Самостоятельные работы		2		
	Подготовить сообщение на тему «Значение эталонов»		3	
Тема 1.5 Математические действия над результатами измерений	Содержание		4	
	1	Математические действия над результатами измерений.	4	3
	2	Методы анализа и обработки экспериментальных данных.		3
	3	Обработка результатов эксперимента с многократными измерениями.		3
Самостоятельные работы		2		
	Подготовить сообщение на тему «Методы анализа и обработки экспериментальных данных»		3	
Тема 1.6 Законодательная метрология и стандартизация	Содержание		6	
	1	Нормативно-правовая регламентация.	6	3
	2	Международное сотрудничество в области метрологии, стандартизации и качества продукции.		3
	3	Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).		3
	4	Базовые стандарты ГСИ.		3
	5	Метрологическая служба.		3
Самостоятельные работы		4		
	Составить план-конспект на тему «Нормативно-правовая регламентация»		3	

		Подготовить сообщение на тему «Базовые стандарты ГСИ»		3	
Тема 1.7 Техническое регулирование	Содержание		8		
	1	Развитие отечественной стандартизации.	4	2	
	2	Закон РФ «О техническом регулировании».		3	
	3	Основные понятия в области технического регулирования.		3	
	4	Принципы технического регулирования.		3	
	5	Технические регламенты, цели принятия, содержание.		3	
	6	Виды технических регламентов.		3	
	7	Порядок разработки и принятия технического регламента.		3	
	8	Цели, принципы и методы стандартизации.		3	
	9	Математическая база параметрической стандартизации.		3	
	10	Изменения фонда нормативных документов в связи с введением Федерального закона «О техническом регулировании».		2	
	11	Правила разработки и утверждения национальных стандартов и стандартов организаций.		2	
	Практические занятия		4		
	1.	Порядок разработки и принятия технического регламента.	4	3	
	Самостоятельные работы				
		Составить таблицу «Виды технических регламентов»	4	3	
		Подготовить кроссворд на тему «Цели, принципы и методы стандартизации»		3	
Тема 1.8 Нормативная и технологическая документация в общественном питании	Содержание		14		
	1	ГОСТы в общественном питании.	8	3	
	2	ОСТы в общественном питании.		3	
	3	СанПиН (Санитарные правила и нормы) в общественном питании.		3	
	4	ТУ (технические условия) в общественном питании.		3	
	5	ТИ (технические инструкции) в общественном питании.		3	
	6	Сборники рецептов в общественном питании.		3	
	7	Технологические и технико-технологические карты в общественном питании.		3	
		Практические занятия		6	
		1	Рассмотреть СанПин в общественном питании		3
	2	Разработать технологические и технико-технологические карты		3	
	Самостоятельные работы		12		

		Составить технологические карты на приготовление блюд		3
		Составить технико-технологические карты на приготовление блюд		3
		Составить таблицу по теме «ГОСТы в общественном питании»		3
		Составить таблицу по теме «ОСТы в общественном питании»		3
		Составить таблицу по теме «ТУ (технические условия) в общественном питании»		3
		Составить таблицу по теме «ТИ (технические инструкции) в общественном питании»		3
Тема 1.9 Сертификация услуг	Содержание		10	
	1	Общие положения.	4	2
	2	Классификация основных услуг общественного питания.		2
	3	Классификация дополнительных услуг общественного питания.		2
	4	Структура системы добровольной сертификации услуг и функции её участников.		2
	5	Порядок проведения сертификации.		3
	6	Порядок сертификации основных услуг общественного питания.		3
	7	Порядок сертификации дополнительных услуг общественного питания.		3
	Практические занятия		6	3
	Разработка сертификата			
Самостоятельные работы				
	Составить таблицу по теме «Классификация основных и дополнительных услуг общественного питания»	2	3	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ			32	
Раздел 2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания				
МДК 04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания				
Тема 2.1 Основы повышения качества продукции и услуг.	Содержание		16	
	1.	Основные термины и понятия в области качества продукции и услуг.		3
	2.	Факторы, оказывающие влияние на качество продукции и услуг.		3
	3.	Методы управления качеством.		3
	4.	Оценка уровня качества продукции и услуг.		2
	5.	Общие понятия управления качеством продукции.		3
	6.	Жизненный цикл продукции и услуги.		3
	7.	Этапы формирования качества продукции («Петля качества»).		3

	8.	Комплексная система управления качеством продукции (КСУКП) как результат развития системных методов управления качеством.		3	
	9.	Цель, задачи и основные требования к построению КСУКП.		2	
	10.	Структура и организация управления КСУКП.		2	
	11.	Эффективность КСУКП.		3	
	12.	Основные функции КСУКП.		3	
	13.	Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции.		2	
	14.	Системы качества на предприятиях сферы услуг.		2	
	15.	Системы качества в организациях общественного питания.		3	
		Самостоятельные работы		12	
		Составить таблицу по теме «Методы управления качеством»			3
		Разработать модель жизненного цикла продукции или услуги			3
		Подготовить сообщение на тему «Системы качества в организациях общественного питания»			3
		Составить план-конспект по теме «Эффективность комплексной системы управления качеством продукции»			3
		Составить кроссворд по теме «Основные термины и понятия в области качества продукции и услуг»			3
	Тема 2.2. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения.	Содержание		48	
1.	Классификация показателей качества.	24	3		

2.	Методы оценки качества продукции.		3
3.	Методы определения показателей качества продукции.		3
4.	Органолептическая оценка качества продукции.		3
5.	Классификация органолептических показателей качества.		3
6.	Методы органолептического анализа.		3
7.	Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.		3
8.	Оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям.		3
9.	Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.		3
10.	Определение физико-химических показателей качества кулинарной продукции.		3
11.	Определение микробиологических показателей качества кулинарной продукции.		3
12.	Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов.		3
13.	Требования к производству и раздаче блюд.		3
14.	Требования к производству полуфабрикатов.		3
15.	Требования к производству кулинарной продукции.		3
16.	Требования к отпуску полуфабрикатов.		3
17.	Требования к отпуску кулинарной продукции.		3
18.	Организация контроля качества на предприятиях сферы услуг.		3
19.	Организация контроля качества в организациях общественного питания.		3
	Лабораторные работы	24	
1	Определение показателей качества холодных и горячих закусок.		3
2	Определение показателей качества соусов.		3
3	Определение показателей качества кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.		3
4	Определение показателей качества блюд из мяса.		3
5	Определение показателей качества блюд из птицы.		3
6	Определение показателей качества блюд из рыбы.		3
7	Определение показателей качества блюд из овощей.		3
8	Определение показателей качества блюд из яиц и творога.		3
9	Определение показателей качества супов.		3
10	Определение показателей качества сладких блюд.		3
11	Определение показателей качества горячих и холодных напитков.		3

12	Определение показателей качества рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности.		3
	Самостоятельные работы	20	
	Составить таблицу на тему «Классификация органолептических показателей качества».		3
	Составить таблицу на тему «Методы оценки качества продукции».		3
	Составить таблицу на тему «Классификация органолептических показателей качества».		3
	Заполнение бракеражного журнала.		3
	Подготовить презентацию на тему «Требования к качеству кулинарных блюд и изделий».		3
	Подготовить сообщение на тему «Организация контроля качества на предприятиях сферы услуг».		3
	Составить кроссворд на тему «Определение физико-химических показателей качества кулинарной продукции».		3
	Составить план-конспект на тему «Требования к отпуску полуфабрикатов».		3
	Разработать варианты экспертного опроса		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ		32	
Производственная практика (по профилю специальности)		36	
Виды работ			
<ul style="list-style-type: none"> • Контроль соблюдения требований нормативных документов, и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг • Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания. • Контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие. 			
Всего		540	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

учебных кабинетов:

- товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;

- стандартизации, сертификации и подтверждение соответствия;

- организации и технологии отрасли.

лабораторий:

- лаборатория приготовления пищи

Оборудование учебных кабинетов: комплект нормативных и технологических документов, наглядные пособия (каталоги продовольственных товаров, справочники химического состава пищевых продуктов),

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, электрические плиты, холодильное оборудование, кухонный инвентарь, посуда, журнал бракеража готовой продукции.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: при условии осуществления практики по профилю специальности на базе учебной фирмы: столы, электрические плиты, холодильное оборудование, кухонный инвентарь, посуда, журнал бракеража готовой продукции.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>
2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб. пособие для студ. сузов / Г.Г. Дубцов.- М.: Академия, 2008.-272 с.
3. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учебник для среднего проф. образования / Г.Г. Дубцов.- М.: Академия, 2008 – 264с.
4. Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции [Текст] : учеб. пособие для студ. сузов / Г. Г. Дубцов, М. Ю. Сиданова, Л. С. Кузнецова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2004. - 233 с.
5. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для начального проф. образования / В. В. Усов. - 4-е изд., стереотипное. - М. : Академия, 2009. - 415 с.
6. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум/ под ред. Л.П. Липатовой. – М.: ФОРУМ, 2010. – 3922. – (Высшее образование.)

Дополнительные источники

1. Богушева, В. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студ., обуч. по спец. 2711 "Технология производства продукции общественного питания" / В. И. Богушева. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. - 253 с.
2. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник для студ. сузов / Л. А. Радченко. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2006. - 347 с.
3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум/ под ред. Л.П. Липатовой. – М.: ФОРУМ, 2010. – 3922. – (Высшее образование.)

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, уроков-экскурсий, уроков на производстве, разбора конкретных производственных ситуаций, оформление типовых документов и др.) в сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Освоению данного модуля способствует изучение общепрофессиональных дисциплин: экономика организации, техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда, бухгалтерский учет, ПМ 02, ПМ 01.

При освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля предусматривается производственная практика (по профилю специальности).

Производственная практика (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля проводится концентрировано на предприятиях общественного питания и предприятиях ресторанной индустрии, и способствует приобретению практического опыта в рамках формирования профессиональных компетенций.

Форма проведения практики индивидуальная. Практика проводится в организациях и предприятиях различных форм собственности, на основании заключенных договоров о практике между организацией и колледжем.

Условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) является освоение МДК в рамках профессионального модуля.

Руководитель практики в течение семестра ведет консультативную работу по подготовке студентов к практике.

Формы аттестации.

Промежуточная:

- по результатам освоения МДК - экзамен, дифференцированный зачёт

- по итогам производственной практики (по профилю специальности) – в ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет, который определяет степень полноты изучения студентом программы практики

Оценочный лист (заполненный руководителем практики от организации) отражает степень полноты освоения ПК.

По результатам практики обучающийся получает - дифференцированный зачет.

Результатом освоения профессионального модуля является проведение комплексного экзамена.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: «Стандартизация, сертификация и подтверждение соответствия», «Контроль качества продукции и услуг общественного питания».

Наличие высшего образования, соответствующее профилю модуля. Прохождение курсов повышения квалификации не реже 1 раза в 5 лет и стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей практики (по профилю специальности, преддипломной) Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения изме-	Демонстрация знаний требований нормативных документов и правиль-	- наблюдение и анализ результатов решение ситуационных производственных задач;

рений при отпуске продукции и оказании услуг.	ности проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	- оценка практических и лабораторных работ;
ПК 2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	Демонстрация владения методами производственного контроля продукции в организациях общественного питания. Правильность, полнота и точность контроля на всех этапах.	- наблюдение и анализ результатов решение ситуационных производственных задач; - оценка практических и лабораторных работ;
ПК 3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	Демонстрация владения методами контроля качества услуг в организациях общественного питания. Правильность, полнота и точность контроля на всех этапах.	- наблюдение и анализ результатов решение ситуационных производственных задач; - оценка практических и лабораторных работ;
Итоговый контроль		Экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии, наличие положительных отзывов по итогам прохождения производственной практики	-наблюдение и оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики. -экспертная оценка портфолио работ и документов
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области учета	- наблюдение и оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
1	2	3

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Адекватность отбора и использования информации профессиональной задачи	- наблюдение и оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	- наблюдение и оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Владение навыками делового общения, проектной деятельности	- наблюдение и оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	- наблюдение и оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	- наблюдение и оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Применение новых технологий в ходе производственной практики. Демонстрация навыков самостоятельного поиска необходимой информации.	- наблюдение и оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики. - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	Умение самостоятельно работать с необходимой документацией.	- наблюдение и оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.

3.6.2.5. ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Обслуживание потребителей организаций общественного питания и обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок**, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 05.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 05.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 05.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 05.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 05.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 05.6. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 05.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 05.8. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 05.9. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 05. 10. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК 05.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по рабочим профессиям: 100114.01 официант, бармен при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;

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

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

рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;

подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;

расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;

подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;

обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;

обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

подготовки бара, к обслуживанию;

встречи гостей бара и приёма заказа;

обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;

приготовления и подачи горячих напитков;

приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;

приготовления и подачи простых закусок;

принятия и оформления платежей;

оформления отчётно-финансовых документов;

подготовки бара к закрытию;

подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;

осуществлять приём заказа на блюда и напитки;

обслуживать потребителей организаций

общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;

осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;

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

подготавливать бар, к обслуживанию;

обслуживать потребителей за барной стойкой, в буфетах алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;

готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;

производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;

осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;

оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;

соблюдать правила профессионального этикета;

соблюдать правила личной гигиены

знать:

виды, типы и классы организаций общественного питания;

основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

материально-техническую и информационную базу обслуживания;

правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

способы расстановки мебели в торговом зале;

правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;

методы организации труда официантов;

правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

способы подачи блюд;

правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;

правила и технику уборки использованной посуды;

порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;

кулинарную характеристику блюд;

правила сочетаемости напитков и блюд;

требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями

виды и классификации баров;

планировочные решения баров;

материально-техническое и информационное оснащение бара;

правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфетах;

характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
 правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
 виды и методы обслуживания в баре;
 технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
 технологию приготовления простых закусок;
 правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
 сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
 правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
 правила охраны труда;
 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **579+432+108= 1119** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 579 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 386 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 193 часов;
 учебной практики – 432 часов;
 производственная практика – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 05.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 05.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 05.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 05.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 05.5.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 05.6.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 05.7.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 05.8.	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 05.9.	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 05.10.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 05.11.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1-4	Раздел 1. МДК 05.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании	484	176	100	-	88	-	220	*	
ПК 5-11	Раздел 2. МДК 05.02. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах.	527	210	130		105		212	*	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	108							*	108
	Всего:	1119	386	230	*	193	*	432	*	

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании		*	
МДК 05.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании		176	
Тема 05.01.01. Введение.	Содержание	16	
	1. Введение в профессиональную деятельность.	2	1
	2. Техника безопасности в работе официанта.	2	2
	3. Методы организации труда официантов.	4	2
	4. Требования, предъявляемые к официанту и метрдотелю.	2	2
	Практические занятия	6	
	1. Правила личной гигиены и подготовка официанта перед обслуживанием.	6	3
	Самостоятельные работы	8	
	Составить план-конспект на тему: «Техника безопасности в работе официанта»		3
	Подготовить сообщение на тему «Современные требования к официанту»		3
Подготовить сообщение на тему «Современные требования к метрдотелю»		3	
Тема 05.01.02. Подготовка к обслуживанию посетителей.	Содержание	58	
	1. Начало рабочего дня. Уборка и подготовка зала.	2	2
	2. Характеристика столового белья.	2	2
	3. Характеристика столовой посуды.	4	2
	4. Характеристика столовой приборов.	2	2
	5. Сервировка столов.	8	3

	Лабораторные работы		30	
	1.	Накрытие столов скатертью.	8	3
	2.	Подготовка столовой посуды.	6	3
	3.	Подготовка столовых приборов.	2	3
	4.	Предварительная сервировка столов.	8	3
	5.	Исполнительная сервировка столов.	6	3
	Практические занятия		10	
	1.	Виды складывания салфеток.	4	3
	2.	Определение потребности в столовой посуде, приборов и столовом белье.	6	3
	Самостоятельные работы		29	
		Подготовить сообщение на тему «Виды и свойства тканей, используемых как столовое белье»		3
		Подготовить сообщение на тему «История происхождения посуды в России»		3
	Подготовить презентацию на тему «Сервировка столов для туристов»		3	
	Подготовить презентацию на тему «Виды складывания салфеток на банкет»		3	
	Выполнить эскиз сервировки по определенному меню заказа.		3	
Тема 05.01.03. Меню ресторанов.	Содержание		14	
	1.	Характеристика меню и его назначение	2	2
	2.	Виды меню.	2	2
	3.	Карта вин и коктейлей.	2	2
	4.	Контрольная работа	2	3
	Практические занятия		6	
	1.	Правила составления меню.	4	3
	2.	Составление карты вин.	2	3
	Самостоятельные работы		7	
		Подготовить сообщение на тему «Многообразие меню»		3
	Подготовить сообщение на тему «Карта вин»		3	
Тема 05.01.04. Кулинарная характеристика закусок блюд и напитков.	Содержание		48	
	1.	Соусы, заправки, гарниры.	2	2
	2.	Холодные и горячие закуски.	2	2
	3.	Супы.	2	2

	4.	Рыбные горячие блюда.	2	2
	5.	Мясные горячие блюда.	2	2
	6.	Овощные блюда.	2	2
	7.	Сладкие блюда и напитки.	2	2
	8.	Мучные блюда.	2	2
	9.	Характеристика ликероводочных изделий.	2	2
	10.	Классификация вин.	2	2
	Практические занятия		28	
	1.	Ассортимент соусов и гарниров.	6	3
	2.	Ассортимент холодных и горячих закусок.	8	3
	3.	Ассортимент мясных и рыбных блюд.	8	3
	4.	Ассортимент сладких блюд и напитков.	6	3
	Самостоятельные работы		24	
		Подготовить презентацию на тему «Виды банкетных закусок»		3
		Подготовить презентацию на тему «Оригинальная подача вторых горячих блюд»		3
		Подготовить презентацию на тему «История происхождения напитков: кисели, квасы, морсы, компоты»		3
	Составить таблицы по теме «Требования к качеству закусок, блюд, напитков»		3	
Тема 05.01.05. Обслуживание посетителей.	Содержание.		40	
	1.	Встреча посетителей.	2	2
	2.	Прием и оформление заказа.	2	2
	3.	Подача закусок и блюд.	2	2
	4.	Способы подачи закусок и блюд.	2	2
	5.	Подача вин и напитков.	2	2
	6.	Техника работы официантов.	2	2
	7.	Этикет ресторана	2	2
	8.	Способы расчета.	2	2
	9.	Автоматизированные системы расчета.	4	2
	Практические занятия		20	
	1.	Прием и оформление заказов.	2	3
	2.	Техника подачи закусок.	4	3

	3.	Техника подачи блюд.	4	3
	4.	Техника подачи вин и напитков.	4	3
	5.	Способы расчета.	2	3
	6.	Уборка столов и замена использованной посуды.	4	3
	Самостоятельные работы		20	
	Подготовить презентацию на тему «Рестораны г.Барнаула»			3
	Составить конспект на тему: «Этикет ресторана»			3
	Подготовить презентацию на тему «Автоматизированные системы расчета с посетителями»			3
	Заполнить бланк счета			3
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05.01			88	
Учебная практика			220	
Виды работ				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием, охраной труда 2. Овладение методами и формами обслуживания посетителей. 3. Изучение информационного обеспечения процесса обслуживания. 4. Овладение навыками подготовки зала к обслуживанию. 5. Овладения навыками и умениями в подготовке столового белья. 6. Овладения навыками и умениями в подготовке столовой посуды и приборов. 7. Приобретение навыков и умений при сервировки столов. 8. Отработка навыков подачи блюд. 9. Овладение навыками обслуживания потребителей в организациях общественного питания. (Встреча гостей, приём и оформление заказов, выполнение заказов, расчет посетителей). 10. Приобретение навыков и умений при завершении рабочего дня. (Замена посуды и уборка зала в конце рабочего дня). 				
Раздел ПМ 05. 02. Органи-	зация и технология обслу-			
живания в барах и буфетах.				
МДК 05.02. Организация и	технология обслуживания в		210	
барах и буфетах.				

Тема 05.02.01. Введение.	Содержание.		16	
	1.	Введение в профессиональную деятельность.	2	2
	2.	Должностные обязанности и профессиональная этика бармена.	2	2
	3.	Правовое обеспечение деятельности бара.	2	2
	4.	Способы повышения доходности.	2	2
	5.	Противопожарная безопасность на рабочем месте бармена.	2	2
	Практические занятия		6	
	1.	Квалификационная характеристика бармена.	6	3
	Самостоятельные работы		8	
		Подготовить сообщение на тему «Способы повышения доходности»		3
	Подготовить сообщение на тему «Профессиональная этика бармена»		3	
	Подготовить сообщение на тему «Требования к современному бармену»			
Тема 05.02.02. Организация работы бара.	Содержание		38	
	1.	Бары их виды и характеристика.	2	2
	2.	Торговые помещения для баров: требования к планировке и оформлению, организация рабочего места бармена.	2	2
	3.	Оборудование, инвентарь и посуда бара.	2	2
	4.	Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена.	2	2
	5.	Организация снабжения баров.	2	2
	6.	Порядок и формы расчета, отчетность бармена.	2	2
	Практические занятия		26	
	1.	Санитарные требования к торговым помещениям бара.	4	3
	2.	Организация рабочего места бармена и санитарные требования к нему.	6	3
	3.	Требования, предъявляемые к оборудованию, инвентарю, посуде бара и их подготовка к обслуживанию.	4	3
	4.	Расчет посетителей.	6	3
	5.	Составление отчетности.	6	3
	Самостоятельные работы		19	
		Подготовить сообщение на тему «Характеристика некоторых видов баров: десерт-бары, салатные бары, молочные бары, таб-бары».		3
		Подготовить доклад на тему «Коктейль-бар в современной жизни».		3

		Подготовить презентацию на тему «Современная планировка баров»		3
		Подготовить презентацию на тему «Ассортимент барной посуды»		3
Тема 05.02.03. Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков.	Содержание.		40	
	1.	Характеристика алкогольных напитков.	4	2
	2.	Характеристика вин.	4	2
	3.	Особенности производства и библиотека вин.	2	2
	4.	Шампанское и игристые вина.	2	2
	5.	Культура потребления напитков.	2	2
	6.	Характеристика прохладительных напитков.	2	2
	Практические занятия		24	
	1.	Особенности производства алкогольных напитков.	6	3
	2.	Особенности и классификация виноградных вин.	8	3
	3.	Биологическая ценность напитков.	6	3
	4.	Виды безалкогольных напитков.	4	3
	Самостоятельные работы		20	
		Подготовить сообщение на тему «История виноделия»		3
		Подготовить сообщение на тему «Виноград и окружающая среда»		3
		Подготовить сообщение на тему «Химический состав винограда и суслу»		3
		Подготовить сообщение на тему «Особенности производства и библиотека вин»		3
	Подготовить сообщение на тему «Экспертиза вин»		3	
	Подготовить сообщение на тему «История производства коньяка и бренди»		3	
	Составить таблицу: классификация коньяков России и стран СНГ		3	
Тема 05.02.04. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков.	Содержание.		76	
	1.	Классификация смешанных напитков и коктейлей.	2	2
	2.	Характеристика основных алкогольных баз коктейля.	2	2
	3.	Смягчающе-сглаживающие и вкусо-ароматические компоненты, их характеристика.	2	2
	4.	Характеристика основных алкогольных и безалкогольных наполнителей.	2	2
	5.	Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей.	2	2
	6.	Способы и правила приготовления смешанных напитков.	2	2
	7.	Технология приготовления безалкогольных напитков.	2	2

	8.	Технология приготовления коротких и средних коктейлей.	2	2
	9.	Технология приготовления и подача оригинальных коктейлей.	2	2
	10.	Технология приготовления длинных смешанных напитков.	2	2
	11.	Технология приготовления и подача групповых напитков.	2	2
	12.	Технология приготовления и подача молочных коктейлей.	2	2
	13.	Приготовление и подача горячих напитков.	2	2
	14.	Украшение коктейлей и закуски к смешанным напиткам	2	2
	Практические занятия		48	
	1.	Схемы и правила построения коктейлей.	4	3
	2.	Расчет крепости смешанных напитков и коктейлей.	2	3
	3.	Технология приготовления горячих напитков.1111	4	3
	4.	Приготовления и подача безалкогольных коктейлей.	8	3
	5.	Приготовление и подача коротких и средних коктейлей.	8	3
	6.	Приготовление и подача длинных смешанных напитков.	6	3
	7.	Приготовление и подача оригинальных и групповых смешанных напитков.	8	3
	8.	Приготовление и подача закусок к коктейлям.	8	3
	Самостоятельные работы		38	
		Подготовить сообщение на тему «Технология изготовления некоторых бальзамов России» («Белорусский», «Горно-алтайский», «Москва», «Рижский», «Сибирь»)		3
		Подготовить сообщение на тему «Биттеры – история развития напитка»		3
		Составить технологические карты на приготовление смешанных напитков		3
	Составить технологические карты на приготовление коктейлей		3	
	Расчет крепости напитков		3	
	Подготовить сообщение на тему «Кофе – история производства и его развитие»		3	
	Составить таблицу единиц измерения жидкостей и их соотношения.		3	
Тема05.02.05. Организация обслуживания в баре.	Содержание.		40	
	1.	Методы и формы обслуживания в баре.	2	2
	2.	Стили работы в баре.	2	2
	3.	Алгоритм исполнения заказа.	2	2
	4.	Техника откупоривания бутылок.	2	2
	5.	Техника разлива основных напитков в баре.	2	2

	6.	Особенности подачи горячих напитков.	2	2
	7.	Правила подачи табачных изделий и напитков.	2	2
	Практические занятия		26	
	1.	Методы и формы обслуживания в баре.	4	3
	2.	Отработка навыков обслуживания посетителя бара.	6	3
	3.	Техника откупоривания бутылок и разлива напитков.	4	3
	4.	Отработка навыков подачи горячих напитков.	8	3
	5.	Конец рабочего дня и завершение работы.	4	3
	Самостоятельные работы		20	
		Подготовить сообщение на тему «Ассортимент табачных изделий и их особенности при подаче»		3
		Подготовить презентацию на тему «Мастерство бармена»		3
		Подготовить презентацию на тему «Национальные подачи чая»		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05.02.			105	
Учебная практика			212	
Виды работ				
1. Знакомство с предприятием.				
2. Охрана труда и должностные обязанности бармена.				
3. Организация рабочего места и подготовка бара к обслуживанию.				
4. Оборудование и инвентарь бара.				
5. Информационное обеспечение бара.				
6. Обслуживание посетителей.				
7. Принятие и исполнения заказа.				
8. Приготовления и подача безалкогольных коктейлей.				
9. Приготовление и подача коротких и средних коктейлей.				
10. Приготовление и подача длинных смешанных напитков.				
11. Приготовление и подача оригинальных и групповых смешанных напитков.				
12. Технология приготовления горячих напитков.				
13. Приготовление и подача закусок к коктейлям.				
14. Техника разлива основных напитков в баре.				
15. Расчет посетителей и составление отчетности.				
16. Завершение работы бара в конце рабочего дня.				

<p>Производственная практика Виды работ Ознакомление с организацией общественного питания – базой практики Участие в подготовительном этапе обслуживания Работа по обслуживанию посетителей в торговом зале Подготовка бара к обслуживанию. Отработка приемов и методов приготовления смешанных напитков Приготовление безалкогольных смешанных напитков Приготовление смешанных напитков «микс дринок» Приготовление длинных смешанных напитков Приготовление коротких и средних смешанных напитков Приготовление напитков для компании Приготовление коктейлей-аперитивов и коктейлей-диджестивов Приготовление горячих смешанных напитков (хот дринок) Отработка навыков обслуживания посетителей в баре. Отчетность бармена.</p>	<p>108</p>	
<p style="text-align: right;">Всего</p>	<p>1119 <i>(должно соответствовать указанному количеству часов в пункте 1.3 паспорта программы)</i></p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебные кабинеты: - организация обслуживания в организациях общественного питания;

- менеджмент и управление персоналом;
- психология и этика профессиональной деятельности.

Учебные кабинеты имеют 30 рабочих мест, рабочее место преподавателя, оснащенное персональным компьютером. Кабинеты имеют материально-техническое оснащение – это наличие мебели, плакаты, схемы, дидактические материалы по разделам профессионального модуля.

лаборатория: технологии приготовления пищи. Лаборатория необходимое оснащение – шкафы для посуды, производственные столы, моечное оборудование, посуду для отпуска разных блюд, посуду для приготовления (кастрюли, сковороды), столовые приборы, кухонные ножи, стеклянную посуду для подачи спиртных напитков, столовое бельё (скатерти, салфетки), холодильное оборудование, электронные весы.

Лаборатория: учебный Бар.

Имеется наличие оборудованного банкетного зала на 50 человек.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кучер. Л.С. Официант-бармен: учеб.пособие/ Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова – Ростов н/Д:Феникс, 2017.-540с.
2. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Правительством РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 10.02.2007 № 276.

Дополнительные источники:

1. Иванникова Е.И., «Барное дело»: учебник для сред. проф. образования; - М.: Издательский центр «Академия», 2004 – 352с.
2. Оробейко Е.С. «Организация обслуживания: рестораны и бары»: учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. – 320 с.
3. Богусева В.И. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 253с.
4. Радченко Л.А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учеб. пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 318с.
5. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник для нач. проф. образования. - М.: ИЦ «Академия», 2010.

6. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7.02. 1992 № 2300 – 1 с изменениями от 25.10 2007 № 234 – ФЗ.
7. Кучер Л.С. «Официант»: повышенный уровень: учеб. пособие - М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 64с.
8. Россхардт П. «Искусство сервировки»: - М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006.- 120с.

Интернет источники:

1. www.life-zona.ru/bartender/
2. www.frio.ru,
3. www.Restorranoff.ru,
4. www.restoved.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбора конкретных ситуаций и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля предусматривается учебная практика. Учебная практика осуществляется рассредоточено или концентрированно.

Задачами учебной практики являются: подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению вида профессиональной деятельности в рамках профессионального модуля, привитие им практических профессиональных умений по специальности.

Учебную практику целесообразно проводить в учебных кабинетах и лабораториях образовательного учреждения, оснащенных необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством преподавателя данного модуля. Отдельные занятия могут проводиться в организациях и учреждениях общественного питания для закрепления практических навыков в условиях реального производства.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: экономика организации, документационное обеспечение управления, основы бухгалтерского учета, техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: «Организация обслуживания в организациях общественного питания»:

- «Наличие высшего технологического, экономического образования, соответствующее профилю модуля. Прохождение курсов повышения квалификации не реже 1 раза в 5 лет и стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей практики (по профилю специальности, преддипломной) Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК05.1.Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	<ul style="list-style-type: none">- соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм, при подготовке к обслуживанию;- скорость выполнения работ при подготовке залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания	<ul style="list-style-type: none">-тестирование,-защита практических работ-контрольная работа
ПК05.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	<ul style="list-style-type: none">-осуществлять приём заказов у потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;- скорость выполнения обслуживания;- умение консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.- умение предоставлять счет и производить расчет с потребите-	<ul style="list-style-type: none">-тестирование,-защита практических работ-контрольная работа

	лем;	
ПК05.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдения правил приема и оформления заказов при обслуживании массовых и банкетных мероприятий. - скорость выполнения обслуживания; - соблюдение правил подачи блюд; - соблюдение правил ресторанного этикета при обслуживании массовых мероприятий и банкетов; 	<ul style="list-style-type: none"> -тестирование, -защита практических работ -контрольная работа
ПК05.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм, при обслуживании (в том числе и выездных); - соблюдение правил обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания. 	<ul style="list-style-type: none"> -тестирование, -защита практических работ -контрольная работа
ПК05.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил и этапов подготовки бара, буфета к обслуживанию; - организация рабочего места. 	<ul style="list-style-type: none"> -тестирование, -защита практических работ -контрольная работа
ПК05.6. Обслуживать потребителей бара, буфета.	<ul style="list-style-type: none"> - уметь принять заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; - уметь обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией, бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных. - соблюдать правил профессионального этикета. 	<ul style="list-style-type: none"> -тестирование, -защита практических работ -контрольная работа
ПК05.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое- технологическое оборудование в процессе обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил эксплуатации в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового- технологического оборудования; 	<ul style="list-style-type: none"> -тестирование, -защита практических работ -контрольная работа
ПК05.8. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	<ul style="list-style-type: none"> - умение оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; - умение осуществлять 	<ul style="list-style-type: none"> -тестирование, -защита практических работ -контрольная работа

	инвентаризацию запасов продуктов в баре, буфете; - умение оформлять необходимую учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	та, -решение задач.
ПК05.9. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	- умение изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдение необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре, буфете.	-тестирование, -защита практических работ -контрольная работа, -Творческие работы
ПК05.10. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	- уметь производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	-тестирование, -защита практических работ -контрольная работа
ПК05.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	- уметь изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	-тестирование, -защита практических работ -контрольная работа

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 05.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии, наличие положительных отзывов по итогам прохождения практики.	-наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики. -экспертная оценка портфолио работ и документов
ОК 05.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности	- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.

<p>ОК 05.3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Демонстрировать умения анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач в процессе практики.</p>
<p>ОК 05.4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Адекватность отбора и использования информации профессиональной задачи</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.</p>
<p>ОК 05.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной практик.</p>
<p>ОК 05.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Владение навыками делового общения, проектной деятельности</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.</p>
<p>ОК 05.7.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной практик.</p>

3.6.3. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИК

3.6.3.1. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи учебной практики

Практика имеет целью первичное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами при освоении ПМ 01.

Учебная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по программе подготовки специалистов среднего звена по каждому из видов профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций и **приобретения практического опыта:**

- в распознавании продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

По окончании практики обучающийся обязан оформит и сдать руководителю практики дневник-отчет, в котором должны быть отражены виды работ, профессиональная подготовленность, общая оценка практики.

Последние два дня работы студента на практике отводятся на оформление отчета-дневника. Приложение 1.

2. Место практики в структуре ПССЗ

Программа учебной практики реализуется в рамках профессионального модуля ПМ 01. организация питания в организациях общественного питания.

Из общего фонда времени, 108 часов или 3 недели определяется на получение первичного практического опыта по профессиональному модулю. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе прохождения практики, должен знать теоретические основы

МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания

МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания

МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена.

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структура;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормативные труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;

- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

3. Формы и место проведение учебной практики

Форма проведения практики групповая, с делением учебной группы на 2 подгруппы, по некоторым темам программы – форма обучения индивидуальная.

Учебную практику рекомендуется проводить в учебных кабинетах и лабораториях образовательного учреждения, оснащенных необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством преподавателя данного модуля. Отдельные занятия целесообразно проводить в организациях и учреждениях общественного питания для закрепления практических навыков в условиях реального производства.

4. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

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

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

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

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

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

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

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

Структура и содержание учебной практики ПМ.01.

Наименование разделов	Наименование тем (виды работ)	Фонд времени	
		(часы)	недели
МДК 01.01.Товароведение продовольственных то-		18	

варов и продукции общественного питания			
Качество пищевых продуктов	1.Определение качество пищевых продуктов органолептическим методом	6	1
	2.Ознакомиться с документами по приемке пищевых продуктов по количеству и качеству	2	
	3.Анализировать условия хранения, способы хранения товаров в соответствии с классификацией и особенностями потребительских свойств пищевых продуктов	2	
	4. Анализировать показатели естественной убыли	2	
Систематика пищевых продуктов	1. Анализировать особенности упаковки и маркировки продовольственных товаров.	2	
	2.Анализировать использование информационных маркировочных знаков при соблюдении условий хранения и подготовки к реализации пищевых продуктов	2	
	3.Организация тарооборота и правила возврата тары	2	
МДК 01.02.Организация и технология производства продукции общественного питания	Всего	72	
	1.Организация снабжения ПОП	6	
	2.Организация работы складского и тарного хозяйства	6	
	3.Оперативное планирование работы производства	6	
Глава №1 Организация производства предприятий общественного питания	4.инструктаж по технике безопасности и организация рабочего места, подготовка посуды и инвентаря.	6	2
Глава №2. Особенности приготовления кулинарных блюд	1.Механическая кулинарная и тепловая обработка продуктов.	6	
	2.Приготовление супов.	6	
	3.Приготовление соусов	6	
	4.Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	6	
	5.Приготовление блюд из рыбы, мяса и птицы.	6	
	6.Приготовление холодных блюд и закусок.	6	
	7.Приготовление сладких блюд и мучных кондитерских изделий	6	
	8.Бракераж готовой продукции	6	
МДК 01.03. Физиология питания, санитария и гигиена		18	
	Подготовка посуды и производственного инвентаря с соблюдением санитарных правил и норм	6	
	Соблюдение санитарных норм и правил при реализации и хранении готовой продукции	6	

	Соблюдение санитарных требований к транспортировке пищевых продуктов	4	
Зачет		2	

5. Формы аттестации учебной практики

Текущий контроль. Оценка освоенных компетенций. Оценка результатов получения первичных профессиональных навыков. Дифференцированный зачет.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для СПО/ Г.Г. Дубцов. – 2-е изд.стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2002.-264с.
2. Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: учебник для СПО/ Козлова А.В.. – М.: «Академия», 2002. – 160с.
3. Мартинчик А.А. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие для СПО/ А.Н. Мартинчик, А.А.Королёв, С.С. Трофименко. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.-192с.
4. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник для нач. проф. образования. - М.: ИЦ «Академия», 2010.
5. Н.Д. Торопова «Организация производства на предприятиях общественного питания» : учебное пособие – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 409с.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студ.сред.проф.образования/ Л.А.Радченко. – Изд.12-е, исп. И доп. – Ростовн/Д: Феникс, 2012.-373с
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011. – 680 с.
8. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум/ под ред. Л.П. Липатовой. – М: ФОРУМ, 2010. – 392 с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2000
2. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник для нач. проф. образования. - М.: ИЦ «Академия», 2010.
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов-на-Дону, Феникс, 2006 год.

Информационное обеспечение обучения

1. <http://www.textreferat.com> - хлеб
2. <http://www.shokoladec.ru> - шоколад

3. <http://www.znaytovar.ru/tema38.html> – мясные товары
4. <http://www.advetology.ru> – колбасные изделия
5. <http://www.mova-dela.ru/archive/219> - сыр
6. <http://www.unicorf.ru/ru/mealy> – мучные кондитерские товары
7. <http://spice.net.ua> – специи и приправы:

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества продовольственных товаров, сырья и продукции в соответствии с требованиями нормативных документов; - обоснование выбора сырья, полуфабрикатов для приготовления продукции в соответствии с заказом потребителя; - соблюдение условий и сроков для сохранности продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов; - соблюдение условий технологии приготовления в соответствии с санитарными правилами и нормами; - соответствие этапов планирования производства, организации работы персонала, - определение качества и организация контроля готовой продукции. - соблюдение правил и стандартов обслуживания, - соблюдение правил техники безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и анализ результатов - оценка практических и лабораторных работ в период учебной практики
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора сырья, полуфабрикатов для приготовления продукции в соответствии с заказом потребителя; - соблюдение условий и сроков для сохранности продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов; - соблюдение правил работы с документацией и технологическим оборудованием; - соблюдение норм организации основных и вспомогательных про- 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и анализ результатов - оценка практических и лабораторных работ в период учебной практики

	<p>изводственных цехов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологической последовательности приготовления продукции и блюд, при выполнении обслуживания - соблюдение правил безопасности. 	
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества продовольственных товаров, сырья и продукции в соответствии с требованиями нормативных документов; - соблюдение санитарных правил и стандартов обслуживания; - обоснование выбора технологического процесса; - соблюдение правил и норм по ведению документации; - соблюдение требований ГОСТ и ТУ. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и анализ результатов - оценка практических и лабораторных работ в период учебной практики
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации ОП	<ul style="list-style-type: none"> - определение сроков для списания (эффективного использования) продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативных документов; - соблюдение требований ГОСТ и ТУ, - соответствие этапов планирование работы производства; - соблюдение технологической последовательности приготовления продукции и блюд 	<ul style="list-style-type: none"> наблюдение и анализ результатов - оценка практических и лабораторных работ в период учебной практики

Оценка результатов получения первичных профессиональных навыков должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Добросовестное выполнение учебных обязанностей при освоении специальности (в период учебной практики);</p> <p>Выполнение самостоятельных заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях, при решении производственных задач в процессе учебной практики.

<p>ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Рациональное распределение времени на все этапы работы; Обоснование постановки цели, выбора и применения метода и способа выполнения задания; Своевременность сдачи заданий, отчетов и прочих материалов; Соответствие выбранных методов работы целям и задачам; Определение эффективности принятого решения.</p>	<p>- оценка деятельности на практических занятиях, при решении производственных задач в процессе учебной практики.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Определение проблемы на основе анализа производственной ситуации; Обоснование выбора способа разрешения проблемы в соответствии с целями деятельности предприятия;</p>	<p>оценка деятельности на практических занятиях, при решении производственных задач в процессе учебной практики.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Правильность постановки поискового запроса; Скорость поиска необходимой информации; Полнота объема и качество информации для решения профессиональных задач; Соблюдение требований к оформлению полученных результатов.</p>	<p>- оценка деятельности на практических занятиях, при решении производственных задач в процессе учебной практики.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Установление и поддержание хороших отношений с сокурсниками и преподавателями; Аргументирование собственного мнения и выслушивание мнения других; Признание их знаний и навыков; Проявление активности в работе команды.</p>	<p>оценка деятельности на практических занятиях, при решении производственных задач в процессе учебной практики.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Определение проблемы на основе группового обсуждения по заданному вопросу; Обобщение и соотношение точки зрения всех членов команды; Определение показателей результативности работы членов команды в соответствии с целями деятельности;</p>	<p>оценка деятельности на практических занятиях, при решении производственных задач в процессе учебной практики.</p>
<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно – правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>Соблюдение действующего законодательства и выполнения требований нормативно-технологической документации и санитарно-гигиенических требований.</p>	<p>оценка деятельности на практических занятиях, при решении производственных задач в процессе учебной</p>

		практики.
--	--	-----------

Приложение

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Алтайский государственный колледж»

Практика: учебная УП 01

Дневник - отчет
студента-практиканта

Ф.И.О. _____

Специальность: **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Курс: **1 (первый)**

Группа: _____

Количество недель практики: _____ недель

Срок прохождения: _____

Место прохождения практики _____

Руководитель практики _____

г. Барнаул

Меню предприятия, карта вин и коктейлей (вид используемого меню и требования к составлению и оформлению)

Обслуживание посетителей (прием заказов, расчет посетителей)

Организация охраны труда на предприятии:

Приложения. К отчету приложить:

1. Должностные обязанности повара (копии).
2. Меню предприятия, карта вин и коктейлей (копия или оригинал)
3. Технологические карты на разные виды блюд (холодные, горячие первые, горячие вторые, сладкие блюда; по 1 из группы)
4. Характеристика деятельности предприятия (презентация). В распечатанном виде.

Аттестационный лист
(характеристика деятельности студента во время практики)

Студент КГБПОУ «Алтайского государственного колледжа»

Ф.И.О.

Группа _____ специальность _____

За время прохождения практики в

(наименование предприятия, цеха, участка)

Фактически работал с _____ 201__ г. по _____ 201__ г.

Виды и объём работ, выполненные студентом:

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями, организации _____

Трудовая дисциплина _____

Предлагаемая оценка за практику: _____

Руководитель (владелец)
предприятия _____ / _____ /
Подпись Ф.И.О.

МП «___» _____ 201__ г.

3.6.3.2. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 05. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО (ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ: ОФИЦИАНТ, БАРМЕН)»

1. Цели и задачи учебной практики

Практика имеет целью первичное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами при освоении ПМ 05.

Учебная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по программе подготовки специалистов среднего звена по каждому из видов профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций и **приобретения практического опыта:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- подготовки бара, к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

В течение практики возможно выполнение квалификационной работы с обязательным заполнением протокола с целью получения профессии официант, бармен 3 и 4 разряда. Приложение 2.

По окончании практики руководитель практики от предприятия (организации) обеспечивает своевременное оформление всех документов, необходимых для предъявления в колледж, включая отзыв (характеристику) в письменном виде о прохождении практики. В отзыве должны быть отражены вопросы: продолжительность работы, отношение к работе, профессиональная подготовленность, общая оценка практики. Приложение 3.

Последние два дня работы студента на практике отводятся на оформление отчета. Приложение 1.

2. Место практики в структуре ППССЗ СПО

Программа учебной практики реализуется в рамках профессионального модуля **ПМ 05 Выполнение работ по профессии рабочего: официант, бармен.**

Из общего фонда времени, 432 часов или 12 недель определяется на получение первичного практического опыта по профессиональному модулю:

МДК 05.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании (профессия официант) – 220 ч

МДК 05.02. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах (профессия бармен). – 212 ч

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- подготавливать бар, к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, в буфетах алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены

3. Формы и место проведение учебной практики

Форма проведения практики групповая, с делением учебной группы на 2 подгруппы, по некоторым темам программы – форма обучения индивидуальная.

Учебную практику рекомендуется проводить в учебных кабинетах и лабораториях образовательного учреждения, оснащенных необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством преподавателя данного модуля. Отдельные занятия целесообразно проводить в организациях и учреждениях общественного питания для закрепления практических навыков в условиях реального производства.

4. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

ПК 05.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 05.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 05.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 05.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 05.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 05.6. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 05.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 05.8. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 05.9. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 05. 10. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК 05.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

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

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

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

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

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

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

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

Структура и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебной практики		Фонд времени, часы	Недели
1	2		3	4
Всего			432	12 недель
Раздел 1. ПМ 05. Учебная практика по профессии официант	Содержание		220	
Введение	1.	Ознакомление с предприятием и охрана труда.	6	
Тема 1.2. Меню ресторанов.	1.	Информационное обеспечение процесса обслуживания на ПОП.	12	
	2.	Виды меню	18	
Тема 1.3. Подготовка к обслуживанию посетителей	1.	Овладение навыками подготовки зала к обслуживанию	12	
	2.	Овладение методами и формами обслуживания	18	
	3.	Овладение навыками и методами в подготовке столового белья	12	
	4.	Овладение навыками и умениями в подготовке столовой посуды и приборов.	12	
	5.	Приобретение навыков и умений сервировки столов.	24	
Тема 1.4. Обслуживание потребителей в организациях об-	1.	Встреча гостей	12	
	2.	Прием и оформления заказов	14	
	3.	Выполнения обслуживания посетите-	24	

щественного питания		лей		
	4.	Расчет посетителей (зачетное занятие за 1 пять недель – 4 часа)	10	
	5.	Коммуникативные и психологические особенности при работе с посетителями	10	
	6.	Отработка навыков подачи блюд	18	
	7.	Приобретение навыков и умений при завершении рабочего дня	6	
	8.	Уборка зала в конце рабочего дня	12	
Раздел 2. ПМ 05 Учебная практика по профессии бармен			212 ч	
Тема 2.1. Введение	1.	Охрана труда и должностные обязанности бармена	12	
	2.	Противопожарная безопасность на рабочем месте бармена	6	
Тема 2.2. организация работы бара	1.	Организация рабочего места и подготовка бара к обслуживанию	18	
	2.	Оборудование и инвентарь бара	12	
	3.	Информационное обеспечение бара. Карта вин.	18	
Тема 2.3. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков.		Приготовление и подача безалкогольных коктейлей	14	
	2.	Приготовление и подача коротких и средних коктейлей.	18	
	3.	Приготовление и подача длинных смешанных напитков.	12	
	4.	Приготовление и подача оригинальных о групповых напитков.	12	
	5.	Приготовление и подача горячих напитков.	12	
	6.	Приготовление и подача закусок к коктейлям.	12	
	7.	Техника розлива основных напитков в баре.	6	
Тема 2.4. Обслуживание посетителей.	1.	Обслуживание посетителей.	18	
	2.	Принятие и исполнения заказа.	18	
	3.	Расчет посетителей и составление отчетности.	12	
	4.	Завершение работы бара в конце рабочего дня	12	

5. Самостоятельная работа обучающихся в период практики

Перечень заданий для самостоятельного изучения:

Знакомство со структурой предприятия питания. Изучение функциональных обязанностей официантов, барменов. Изучение новых форм обслуживания, разных видов меню. Характеристика предприятия общественного питания в зависимости от места прохождения практики. Оформление отчет-

ной документации по итогам прохождения практики (заполнения дневника-отчета).

6. Формы аттестации учебной практики

Наблюдение и анализ выполняемой работы. Оценка освоенных компетенций. Оценка результатов учебной практики. Дифференцированный зачет

7. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Иванникова Е.И., «Барное дело»: учебник для сред. Проф. Образования; - М.: Издательский центр «Академия», 2004 – 352с.
2. Оробейко Е.С. «Организация обслуживания: рестораны и бары»: учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. – 320 с.
3. Богушева В.И. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 253с.
4. Радченко Л.А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учеб. пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 318с.
5. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник для нач. проф. образования. - М.: ИЦ «Академия», 2010.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7.02. 1992 № 2300 – 1 с изменениями от 25.10 2007 № 234 – ФЗ.
2. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Правительством РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 10.02.2007 № 276.
3. Кучер Л.С. «Официант»: повышенный уровень: учеб. пособие - М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 64с.
4. Россхардт П. «Искусство сервировки»: - М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006.- 120с.
- 5.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессиональных компетенций	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 05.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	- порядок выполнения санитарно-гигиенических правил и норм при подготовке помещений, мебели, посуды и инвентаря к обслуживанию; -рациональное размещение мебели в зале в соответствии с нормами охраны труда;	Наблюдение и анализ выполняемой работы. Оценка при собеседовании на основании представленных документов

	-выполнения правильной схемы сервировки в соответствии с видом обслуживания.	
ПК 05.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	-выполнения правильного алгоритма приёма заказов у потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - скорость (время) обслуживания посетителя; - обоснование рекомендаций потребителю по выбору, составу и методам приготовления блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами. - правильное оформление счетов расчета с потребителем.	Наблюдение и анализ выполняемой работы. Оценка при собеседовании на основании представленных документов
ПК 05.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	- соблюдения правил приема и оформления заказов при обслуживании массовых и банкетных мероприятий. - скорость выполнения обслуживания; - соблюдение правильного алгоритма при подачи блюд; - соблюдение правил ресторанного этикета при обслуживании массовых мероприятий и банкетов;	Наблюдение и анализ выполняемой работы. Оценка при собеседовании на основании представленных документов
ПК 05.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	- правильное соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм, при обслуживании (в том числе и выездных); - соблюдение правил обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Наблюдение и анализ выполняемой работы. Оценка при собеседовании на основании представленных документов
ПК 05.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	- правильность соблюдения правил и этапов подготовки бара, буфета к обслуживанию; - умение правильно организовать рабочее место.	Наблюдение и анализ выполняемой работы. Оценка при собеседовании на основании представленных документов
ПК 05.6. Обслуживать потребителей бара, буфета.	- уметь правильно принять заказ и дать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; - уметь быстро и правильно обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкоголь-	Наблюдение и анализ выполняемой работы. Оценка при собеседовании на основании представленных документов

	<p>ными и безалкогольными напитками и прочей продукцией, бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.</p> <p>-соблюдение правил профессионального этикета.</p>	
<p>ПК 05.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p>	<p>- соблюдение правил эксплуатации в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p>	<p>Наблюдение и анализ выполняемой работы. Оценка при собеседовании на основании представленных документов</p>
<p>ПК 05.8. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p>	<p>- уметь правильно оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</p> <p>- правильно осуществлять инвентаризацию запасов продуктов в баре, буфете;</p> <p>- уметь правильно оформлять необходимую учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p>	<p>Наблюдение и анализ выполняемой работы. Оценка при собеседовании на основании представленных документов</p>
<p>ПК 05.9. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.</p>	<p>- умение правильно изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции, соблюдая санитарные требования к технологическому процессу приготовления;</p> <p>- соблюдение необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>- выполнение правил и норм охраны труда при изготовлении кулинарной продукции.</p>	<p>Наблюдение и анализ выполняемой работы. Оценка при собеседовании на основании представленных документов</p>
<p>ПК 05. 10. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</p>	<p>- уметь правильно производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</p>	<p>Наблюдение и анализ выполняемой работы. Оценка при собеседовании на основании представленных документов</p>
<p>ПК 05.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<p>- умение правильно подготовить сырьё для смешанных напитков и коктейлей;</p> <p>- умение правильно подобрать и подготовить посуду для подачи;</p> <p>- умение правильно выполнять технологию приготовления смешанных напитков и коктейлей.</p>	<p>Наблюдение и анализ выполняемой работы. Оценка при собеседовании на основании представленных документов</p>

	- правильно использовать различные методы приготовления.	
--	--	--

приложение

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Алтайский государственный колледж»

Практика: учебная УП 05

Дневник - отчет

студента-практиканта

Ф.И.О. _____

Специальность: **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Курс: **1 (первый)**

Группа: _____

Количество недель практики: _____ недель

Срок прохождения: _____

Место прохождения практики _____

Руководитель практики _____

г. Барнаул

Памятка студенту-практиканту

Обучающийся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания готовится к следующим видам деятельности:

- 1. Обслуживание потребителей организаций общественного питания;**
- 2. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок,**

Цель учебной практики: формирование профессиональных компетенций у студентов и приобретение практического опыта:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказ;
- расчета с потребителями согласно счету;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- подготовки бара, к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- оформления отчётно-финансовых документов;

В течение практики возможно выполнение квалификационной работы с обязательным заполнением протокола с целью получения профессии официант, бармен 3 и 4 разряда.

По окончании практики руководитель практики от предприятия (организации) обеспечивает своевременное оформление всех документов, необходимых для предъявления в колледж, включая отзыв (характеристику) в письменном виде о прохождении практики. В отзыве должны быть отражены вопросы: продолжительность работы, отношение к работе, профессиональная подготовленность, общая оценка практики.

Последние два дня работы студента на практике отводятся на оформление отчета.

К отчету по итогам практики прилагается протокол квалификационной работы, аттестационный лист, отзыв, который заверяются подписью руководителя предприятия и печатью предприятия, где практикант проходил практику.

Получив все документы на предприятии, студент в трехдневный срок сдает отчет руководителю практики в колледже.

В отчете описываются выполненные студентом работы, дается описание организации работ на предприятии прохождения практики. К отчету прилагаются необходимые материалы, документы. Практика может быть оценена: «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно».

Основными критериями оценки являются:

- Качество самостоятельной профессиональной деятельности;
- Качество и скорость выполнения основных видов работ;
- Уровень профессиональных компетенций;
- Уровень теоретического осмысления студентами своей практической деятельности;
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил охраны труда.

2. Основные обязанности и права студента, находящегося на практике

В период прохождения практики студент должен показать свою профессиональную компетентность, проявить интерес к работе, коммуникативность в отношениях с коллегами и общественную активность. Студент-практикант обязан выполнять все предусмотренные программой практики виды работ, быть организованным, дисциплинированным, трудолюбивым, подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия, распоряжениям администрации и руководителей практики.

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

При обучении в период учебной практики студенты осваивают профессиональные компетенции в рамках профессиональных модулей. Студент должен обладать следующими **общими компетенциями (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 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).

Студент должен обладать профессиональными компетенциями (ПК) в соответствии с основными видами профессиональной деятельности:

ПМ 05. Выполнение работ по рабочим специальностям: официант, бармен

ПК 1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 6. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 8. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 9. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 10. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК 11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

3. Дневник практики по приобретению первичных навыков
(подпись и оценку ставит руководитель практики на предприятии)

Неделя: _____ 20__ г.	Дата	Тема и содержание работы	Оценка Подпись

4. Общие сведения о предприятии общественного питания:

Наименование предприятия: _____

Вид предприятия: _____

Адрес, телефон: _____

Руководитель _____ организации:

Вид предприятия (вклеить цветное фото)

Тип предприятия (ассортимент выпускаемой продукции, виды предоставляемых услуг, время функционирования, контингент)

План - схема предприятия общественного питания:

Подготовка зала к обслуживанию

Столовая посуда, приборы, инвентарь (вид, хранение, уход) добавить фото:

Меню предприятия, карта вин и коктейлей (вид используемого меню и требования к составлению и оформлению) _____

Обслуживание посетителей (прием заказов , расчет посетителей)

Организация охраны труда на предприятии:

Приложения. К отчету приложить:

1. Должностные обязанности официанта или бармена (копии).
2. Меню предприятия, карта вин и коктейлей (копия или оригинал)
3. Эскизы сервировки столов (фото с предприятия)
4. Характеристика деятельности предприятия (презентация). В распечатанном виде.

Аттестационный лист
(характеристика деятельности студента во время практики)
Студент КГБПОУ «Алтайского государственного колледжа»

Ф.И.О.

Группа _____ специальность _____

За время прохождения практики в

(наименование предприятия, цеха, участка)

Фактически работал с _____ 201__ г. по _____ 201__ г.

Виды и объём работ, выполненные студентом:

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями, организации

Трудовая дисциплина _____

Предлагаемая оценка за практику: _____

Руководитель (владелец)
предприятия _____ / _____ /
Подпись Ф.И.О.

МП «___» _____ 201__ г.

К аттестационному листу практики по профилю специальности

Вид работ (в соответствии с программой практики)	Объем Часов	Качество (освоено/неосвоено)	Подпись
<p>ПМ 5. Выполнение работ по рабочим специальностям: официант, бармен.</p> <p>ПК 1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>ПК 2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>ПК 3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ПК 4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p> <p>ПК 5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p> <p>ПК 6. Обслуживать потребителей бара, буфета.</p> <p>ПК 7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p> <p>ПК 8. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>ПК 9. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.</p> <p>ПК 10. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</p> <p>ПК 11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>			

Дата проверки отчета практиканта: « ____ » _____ 201__ г.

Оценка за практику: _____

Подпись руководителя: _____ / _____ /

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПОЛУЧЕНИЯ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ НАВЫКОВ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК05.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм, при подготовке к обслуживанию; - скорость выполнения работ при подготовке залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания; 	наблюдение и анализ результатов - оценка практической деятельности в период учебной практики
ПК05.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	<ul style="list-style-type: none"> - умение принять заказ у потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - скорость выполнения обслуживания; - умение консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами. - умение предоставлять счет и производить расчет с потребителем; 	- наблюдение и анализ результатов - оценка практической деятельности в период учебной практики
ПК05.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	<ul style="list-style-type: none"> - умение соблюдать правила приема и оформления заказов при обслуживании массовых и банкетных мероприятий. - скорость выполнения обслуживания; - соблюдение правил подачи блюд; - соблюдение правил ресторанного этикета при обслуживании массовых мероприятий и банкетов; 	- наблюдение и анализ результатов - оценка практической деятельности в период учебной практики
ПК05.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм, при обслуживании (в том числе и выездных); - соблюдение правил обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания. 	- наблюдение и анализ результатов - оценка практической деятельности в период учебной практики

ПК05.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил и этапов подготовки бара, буфета к обслуживанию; - организация рабочего места. 	- наблюдение и анализ результатов - оценка практической деятельности в период учебной практики
ПК05.6. Обслуживать потребителей бара, буфета.	<ul style="list-style-type: none"> - уметь принять заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; - уметь обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией, бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных. - соблюдать правил профессионального этикета. 	наблюдение и анализ результатов - оценка практической деятельности в период учебной практики
ПК05.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	- соблюдение правил эксплуатации в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового-технологического оборудования;	- наблюдение и анализ результатов - оценка практической деятельности в период учебной практики
ПК05.8. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	<ul style="list-style-type: none"> - умение оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; - умение осуществлять инвентаризацию запасов продуктов в баре, буфете; - умение оформлять необходимую учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями. 	- наблюдение и анализ результатов - оценка практической деятельности в период учебной практики.
ПК05.9. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - умение изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдение необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре, буфете. 	- наблюдение и анализ результатов - оценка практической деятельности в период учебной практики
ПК05.10. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	- уметь производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	- наблюдение и анализ результатов - оценка практической деятельности в период учебной практики

ПК05.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	- уметь изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	наблюдение и анализ результатов - оценка практической деятельности в период учебной практики
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов получения первичных профессиональных навыков должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК05.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии, наличие положительных отзывов по итогам прохождения практики.	-- наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях, при решении ситуационных задач в процессе учебной практики.
ОК05.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности	- наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях, при решении ситуационных задач в процессе учебной практики.
ОК 05.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрировать умения анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях, при решении ситуационных задач в процессе учебной практики.
ОК 05.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Адекватность отбора и использования информации профессиональной задачи	наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях, при решении ситуационных задач в процессе учебной практики.
ОК05.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях, при

		решении ситуационных задач в процессе учебной практики.
ОК05.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Владение навыками делового общения, проектной деятельности	- наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях, при решении ситуационных задач в процессе учебной практики.
ОК05.7.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	наблюдение и оценка деятельности на практических занятиях, при решении ситуационных задач в процессе учебной практики.

3.6.3.3. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО

ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

1. Цели и задачи учебной практики и производственной практики по профилю специальности

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по программе подготовки специалистов среднего звена, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

2. Место практики в структуре ППССЗ

Программа практики реализуется в рамках профессиональных модулей

ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания, ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания и профессионального модуля.

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Для освоения практики студент должен знать теоретические основы **МДК.01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания**

МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания,

МДК 02.02 Психология и этика профессиональной деятельности,

МДК 02.03 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания в рамках профессионального модуля

МДК 03.01 Маркетинг в организациях общественного питания в рамках профессионального модуля

Из общего фонда времени определяется на получение практического опыта по профессиональным модулям:

- Практика по профилю специальности **ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания** - 36 часов

- Практика по профилю специальности **ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания** 72 часа

- Практика по профилю специальности **ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания** 36 часов

В результате изучения профессионального модуля

- ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договоры на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;

- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;

- классификацию организаций общественного питания, их структуру;

- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;

- правила оперативного планирования работы организации;

- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу

- ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- Организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;

- Управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

- Определения потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;

- Выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

- Анализа производственных ситуаций,

- Оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

- Организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

- Подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

- Организовывать осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

- Осуществлять расчет с посетителями;

- Принимать рациональные управленческие решения;

- Применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

- Регулировать конфликтные ситуации в организации;

- Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

- Правильно организовать психологический контакт с клиентами (потребителями услуг);

- Давать психологическую характеристику личности, применять приёмы делового общения и правила культуры поведения;
- Следовать этическим правилам, нормам и принципам в профессиональной деятельности;
- Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания;
- Составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- Определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- Выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

- Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
- Этапы процесса обслуживания;
- Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- Специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- Характеристику методов и форм обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис- бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- Цели, задачи, категории, функции, виды, и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- Психологические свойства личности, психологию труда профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- Требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- Специальные виды услуг и формы обслуживания;
- Информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- Показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- Критерии и показатели качества обслуживания.

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- Выявлять и анализировать потребности в продукции и услугах общественного питания.

- Участвовать в разработке комплекса маркетинга.

- Определять подкрепление продукции и услуг.

- Анализировать сбытовую и ценовую политику.

- Консультировать потребителей.

- Разрабатывать предложения по совершенствованию маркетинговой деятельности

- Выявлять конкурентов организации общественного питания и определять конкурентоспособность ее продукции и услуг.

- Участвовать в маркетинговых исследованиях.

уметь:

- Выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания.

- Проводить сегментацию рынка.

- Участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию.

- Разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания.

- Определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора.

- Выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта.

- Собирать и анализировать информацию о ценах.

- Осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации.

- Разрабатывать анкеты и опросные листы.

- Составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты.

- Обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, делать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования.

- Выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать о конкурентоспособности организации.

знать:

- Цели, задачи, функции, принципы, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации.

- Особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия.

- Особенности маркетинговых услуг общественного питания.

- Средства и методы продвижения услуг общественного питания.

- Комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга.

- Маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения.

- Источники и критерии отбора маркетинговой информации.

Критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки

3. Формы и место проведения производственной практики

Практика по профилю специальности: проводится в организациях и предприятиях общественного питания различных форм собственности, на основании заключенных договоров о практике между организацией и коллеждем. Форма проведения практики индивидуальная.

4. Общие и профессиональные компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики.

Общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

Профессиональные компетенции:

ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания

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

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

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

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение услуг общественного питания

ПК 2.5. Анализировать показатели эффективности обслуживания потребителей

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

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

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

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

5. Структура и содержание практики

5.1. ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

	Виды работ	Кол-во часов, всего 36
1.	Ознакомление с предприятием, охраной труда.	2
2.	Ознакомление с нормативно-технической документацией	2
3.	Отработка навыков в организации продовольственного и материально-технического снабжения.	4
4.	Овладение навыками в организации складского и тарного хозяйства.	2
5.	Отработка навыков оперативного планирования на производстве.	4
6.	Организация работы основных и вспомогательных цехов.	4
7.	Организация труда персонала на производстве.	4
8.	Осуществление контроля в рациональном использовании сырья при приготовлении ассортимента кулинарной продукции.	4
9.	Организация контроля качества пищевых продуктов	2
10.	Выбор форм реализации готовой продукции.	4
11.	Защита отчетов практики	4

5.2. ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания:

Дублирует на рабочем месте Администратора зала (метрдоателя):

	Виды работ:	Общее количество часов, 72

	1. Знакомиться с предприятием: - организацией труда обслуживающего персонала, нормативная документация.	6
2.	Изучение форм обслуживания на предприятии: - социально-ориентированного питания; - приемов и банкетов; - туристов; - лиц с ограниченными возможностями.	6 6 6
3.	Изучение методов эффективного и культурного обслуживания посетителей ресторана, созданию для них комфортных условий.	6
	4. Контролирует по вопросам предоставления услуг посетителей, обеспечивает их ознакомление с ассортиментом имеющихся в наличии блюд и напитков.	6
	5. Предлагает способы и приёмы рационального оформления зала, барных стоек, витрин и т.д.	6
	6. Обеспечивает чистоту и порядок в зале.	2
	7. Контролирует прием заказов официантами от посетителей.	6
	8. Осуществляет проверку выписанных счетов и производство расчетов с посетителями.	4
	9. Принимает меры к предотвращению и ликвидации конфликтных ситуаций.	6
	10. Рассматривает претензии, связанные с неудовлетворительным обслуживанием посетителей, предлагает соответствующие организационно-технические мероприятия.	
	11. Принимает заказы и разрабатывает планы проведения и обслуживания юбилейных торжеств, свадеб, банкетов.	2
	12. Контролирует соблюдение работниками предприятия трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, техники безопасности, требований производственной санитарии и гигиены.	6
	13. Информировывает руководство предприятия об имеющихся недостатках в обслуживании посетителей, принимает меры к ликвидации этих недостатков.	
	14. Осуществляет контроль за исполнением обязанностей персонала	2
	15. Выполняет отдельные служебные поручения своего непосредственного руководителя.	2
	Защита отчетов.	2

5.3. ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания:

Дублирует на рабочем месте менеджера (или выполняет задания по его поручению):

Проводит маркетинговое исследование - анализирует потребительское поведение и предпочтения. Описывает текущее состояние и перспективы развития рынка общественного питания Алтайского края:

- Анализ потребительских предпочтений предприятия питания.
- Анализ частоты посещения предприятия общественного питания.
- Выбор методов исследования (обоснование).

- Анализ объема средств, затрачиваемых на исследуемые услуги.
- Анализ отношения потребителей к другим заведениям общественного питания (internet-исследование).
- Оценка различных факторов, влияющих на выбор заведения общественного питания.

Задачи исследования:

1. Оценить ключевые показатели рынка общественного питания в Алтайском крае (г. Барнауле/районе): объем и темпы прироста рынка общественного питания, количество объектов общественного питания и средние потребительские расходы на питание вне дома.

2. Охарактеризовать основные тенденции и перспективы развития рынка общественного питания в Алтайском крае (г. Барнауле/районе).

3. Описать основные сегменты рынка общественного питания в Алтайском крае (г. Барнауле/районе) по:

- типу предприятия питания
- формату обслуживания
- специализации

4. Описать деятельность основных игроков на рынке предприятий общественного питания в различных ценовых сегментах (крупные, средние, мелкие).

	Виды работ	Колво. часов, всего 36
1.	Работает с internet-ресурсом, составляя обзор рынка ценовой политики.	2
2.	Работает с посетителями с помощью различных маркетинговых исследований.	4
3.	Выбор формы работы с потребителями услуг и обосновывает их.	4
4.	Оценка потенциала основных рыночных сегментов и сбытовых зон.	2
5.	Исследование потребительского спроса.	4
6.	Обработка и систематизирует информацию о посетителях предприятия (общее количество, сезонность и др.).	4
7.	Сегментация рынка по возрасту, полу, социальный статусу, классу, по географическому признаку	4
8.	Анализирует конкурентную среду предприятия. (его основных конкурентов по позициям: уровень среднедневной нагрузки, сезонное распределение загрузки, средние цены, уровень качества услуг).	4
9.	Разработка рекламы предприятия или электронного сайта.	2
10.	Принимает участие в планировании маркетинговой деятельности, составлении рекламных программ.	2
11.	Защита отчетов практики	4

6. Самостоятельная работа студентов в период практики

Знакомство со структурой управления предприятия питания. Изучение функциональных обязанностей работников, руководителей предприятия. Изучение штатного расписания, организационной структуры, планирования деятельности, составление плана проведения совещания работников, подго-

товка презентации предприятия (одной из форм обслуживания), изучение морально-психологического климата коллектива, наличия жалоб на качество пищи и порядка обслуживания и порядка реагирования на них. Разработка предложений по оптимизации обслуживания посетителей, выявлению их потребностей, формирование спроса на услуги питания и управления коллективом. Изучение конкурентов. Оценка конкурентоспособности.

7. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Текущий контроль. Оценка освоенных компетенций. Оценка отчета о практике. Дифференцированный зачет (итоговая оценка за выполнение программы практики)

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Нормативные правовые акты

1. Конституция Российской Федерации. Принята 12 декабря 1993 г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (ч. 1 и 2) (с изм. от 20 февраля, 12 августа 1996 г., 2 октября 1997 г., 8 июля, 17 декабря 1999 г., 16 апреля, 15 мая 2001 г., 21 марта, 14, 26 ноября 2002 г., 10 января, 26 марта 2003 г.).
3. Федеральный закон от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ «Трудовой кодекс Российской Федерации» (с изм. от 24, 25 июля 2002 г.).
4. «О защите прав потребителей» (с изменениями) 25.01.1996
5. Закон Российской Федерации от 25 октября 1991 г. № 1807-1 «О языках народов Российской Федерации» (с изм. и доп. от 24 июля 1998 г., 11 декабря 2002 г.).
6. Закон Российской Федерации от 23 сентября 1992 г. № 3520-1 «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров» (с изм. от 27 декабря 2000 г., 30 декабря 2001 г., 1 декабря 2002 г.).
7. Федеральный закон от 29 июля 2004 г. № 98-ФЗ «О коммерческой тайне».
8. Федеральный закон от 20 февраля 1995 г. № 24-ФЗ «Об информации, информатизации и защите информации» (с изм. от 10 января 2003 г.).
9. Федеральный закон от 26 декабря 1995 г. № 208-ФЗ «Об акционерных обществах» (с изм. и доп. от 13 июня 1996 г., 24 мая 1999 г., 7 августа 2001 г., 31 октября 2002 г., 27 февраля 2003 г.).
10. Управленческие документы постоянного срока хранения, образующиеся в деятельности негосударственных коммерческих организаций (хозяйственных товариществ и обществ, производственных кооперативов). Справочное пособие. - М.: ВНИИДАД, 1996.

Основные источники:

1. Мурахтанова, Н.М. Маркетинг: учеб. пособие / Е.М. Мурахтанова, Е.И. Еремина. – М.: Изд. Центр «Академия»; Мастерство, 2012.
2. Сарафанова, Е.В. Маркетинг в туризме: учебное пособие/ Е.В. Сарафанова, А.В. Яцук. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. – 240с.
1. Арутюнов В.В., Волковысский И.В., Кадария Ф.Д., Шепелев Е.М. Управление персоналом. Серия «Среднее профессиональное образование». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2011. – 448 с.

2. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 253с.
3. Казначевская Г.Б. Менеджмент. Учебник/Изд-е 4-е, доп. И перераб. – Ростов н/Д: «Феникс», 2011. – 352 с. (Серия СПО).
4. Радченко Л.А. «бслуживание на предприятиях общественного питания, учеб. пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 318с.
5. Усов «В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник для нач. проф. образования. - М.: ИЦ «Академия», 2010.
6. Волкогонова О.Д., Зуб А.Т. Управленческая психология. – М.: ФОРУМ – ИНФРА-М, 2005
7. Губин В.Д. Основы этики. – М.: ФОРУМ – ИНФРА-М, 2005
8. Ефимова Н.С. Психология общения. - М.: ФОРУМ _ ИНФРА-М, 2006.
9. Сорокина А.В. Основы делового общения. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2004.
10. Веснин В.Р. Основы менеджмента /В.Р. Веснин – М.: Проспект, 2008.
11. Виханский О.С. Менеджмент: Учебник /О.С. Виханский, А.И.Ваумов. – М.: Гардарики, 2003.

Дополнительные источники:

Словари:

1. Голубков Е. П. Маркетинг: Словарь-справочник - М.: Дело, 2000.
2. Тоффлер Б. Э. Словарь маркетинговых терминов - М.: ИНФРА-М, 2000.
1. Л.С. Кучер Официант: повышенный уровень: учеб. пособие - М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 64с.
2. Россхардт П. Искусство сервировки: - М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006.- 120с.
5. Алехина И. Имидж и этикет делового человека. - М.: Финансы и статистика, 2001.
6. Алешина И.В. Поведение потребителей. - М.: ФАИР-ПРЕСС, 2000.
7. Андреева Г.М, Социальная психология. - М: Аспект-Пресс, 2002.
8. Берн Э. Игры, в которые играют люди. Люди, которые играют в игры.- М.: Университетская книга, 1992
9. Гусев И.Е. Современная энциклопедия этикета. - Минск: Харвест, 1999.
10. Доценко Е.Л. Психология манипуляции. - М.: МГУ, 1996.
11. Емельянов С.М. Практикум по конфликтологии. - С-Пб.: Питер, 2001.
12. Ильин Е.П. Мотивация и мотивы. - С-Пб.: Питер, 2000.
13. Почепцов Г.Г. Имиджелогия. - М.: Рефл-бук, 2004.
14. Кузин Ф.А. Культура делового общения: практическое пособие для бизнесменов.- М.: Ось, 2000.
15. Лавриненко В.Н. Социальная психология и этика делового общения. - М.: ЮНИТИ, 1995.
16. Лисеикова Л.Ф. Психология и этика деловых отношений в коммерческой деятельности: Учеб пособие. Ч. 1,2. - М.: ЦУМК Центросоюза Российской Федерации, 1994.
17. Морозов А.В. Деловая психология: Курс лекций. - С-Пб.: Союз, 2002.
- Морозов А.В. Основы психологии. – М.: Академический проспект, 2003.

18. Общая психология. Под ред. А.В.Карпова.- М.: ГАРДАРИКИ, 2004.
19. Немов Р.С. Психология, т. 1, 3. - М.: Просвещение, 1998.
20. Пиз А. Язык жестов. - Воронеж: НПО «МО-ДЭК», 1992.
21. Самоукина Н.В. Психология и педагогика профессиональной деятельности. - М.: 23. 23. Ассоциация авторов и издателей «ТАНДЕМ», изд. ЭКМОС, 1999.
22. Столяренко Л. Д. Основы психологии. Ростов-на-Дону: Феникс, 2002.
23. Столяренко Л.Д. Основы психологии. Практикум. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2002.
24. Столяренко Л.Д. Психология делового общения и управления. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2003.
25. Фрейд З. Психология «Я» и защитные механизмы. - М.: Педагогика, 1993.
26. Эрих Ж. Лежен. Искусство успешных продаж / Пер. с нем. С. Казанцевой. - М.: ФАИР-ПРЕСС, 2001.
27. Кабушкин Н.И. Основы менеджмента: Учеб. пособие /Н.И. Кабушкин. – 7-е изд., стереотип. – М.: Новое знание, 2004.
28. Казначевская Г.Б. Менеджмент: Учеб. пособие /Г.Б. Казначевская. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002.
29. Сетков В.И. Основы общего менеджмента (краткий курс) /В.И. Сетков. - М.: ИНФРА-М, 2003.

Периодические издания:

Менеджмент в России и за рубежом. Журнал издательства «Финпресс»

1. Журнал «Эксперт», <http://www.expert.ru>
2. Журнал «Секрет фирмы», <http://www.sf-online.ru>
3. Журнал «Маркетинг в России и за рубежом»
4. Журнал «Маркетинг»
5. Журнал «Маркетинговые исследования»
6. Журнал «Реальный бизнес», <http://www.real-business.ru>
7. E-executive – сообщество эффективных менеджеров, <http://e-executive.ru>

Интернет-ресурсы:

<http://ru.wikipedia.org>

<http://www.aup.ru>

<http://www.connect.ru>

<http://www.elitarium.ru>

<http://www.geizer.ru>

<http://www.management.com.ua>

www.dis.ru — должностные инструкции на сайте издательства «Дело и сервис».

www.gaomoskva.ru — официальный сайт ОАО «ГАО «Москва»».

www.world-tourism.org — официальный сайт ЮНВТО (Всемирной туристской организации) и др.

Структура отчета

Пояснительная записка

За время прохождения практики студентом готовятся следующие документы: отчет о выполнении программы практики, аттестационный лист

производственной деятельности студента (Приложение 2, 3), который подписывается руководителем практики от организации.

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета - определение степени полноты изучения студентом программы практики. В отчете должны быть отражены итоги деятельности во время прохождения практики.

1. Титульный лист (Приложение 1),
2. Содержание
3. Введение:

Общие сведения о предприятии общественного питания:

Наименование предприятия, тип предприятия (географическое местоположение, обслуживаемый контингент, виды предоставляемых услуг, время и место функционирования, перечень услуг).

4. Основная часть, включающая, как минимум 2-3 раздела, в соответствии с поставленными задачами (см. раздел 5. Структура и содержание практики):

4.1. Характеристика предприятия, миссия, организационно-правовая форма, место расположения, режим работы.

4.2. Организационно-управленческая структура предприятия (схема).

4.3. Организация производства на ПОП (ПМ 01- практический опыт)

4.4. Маркетинговая деятельность предприятия

4.5. Организация процесса обслуживания на ПОП

4.6. Использование современных информационных технологий и др.

5. Заключение (рационализация организации производства на предприятии)

6. Список источников

7. Приложения:

Организационно-управленческая деятельность:

- Устав предприятия (фактический (ксерокопия) или типовой, соответствующий форме собственности предприятия ОП);

- Положение о структурных подразделениях о предприятии (фактические или самостоятельно разработанные, удовлетворяющие задачам предприятия ОП);

- Должностные инструкции специалистов (менеджера);

- Штатное расписание (фактическое (ксерокопия) или типовое, соответствующее предприятию ОП);

- Трудовой договор (ксерокопия);

- Фотографию рабочего дня специалиста (самоменеджмент).

Каждый раздел работы начинается с новой страницы, каждый пункт плана - с абзаца. Абзацы в тексте начинаются отступом, равным 5 ударам пишущей машинки (15-17 мм). Расстояние между заголовком и текстом - 15 мм. Размеры полей: левое - 20 мм, правое - 10 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм. Сокращения слов в тексте не допускаются, за исключением общепринятых сокращений.

Примерный объем отчёта должен быть не более 10 страниц печатного текста. В случае выполнения отчёта на компьютере используется шрифт Times New Roman, кегль 14, выравнивание – по ширине, межстрочный интервал – 1 или 1,5. Текст необходимо воспроизводить на одной стороне стандартного листа формата А4. Бумага должна быть белого цвета, нелинованная.

Все страницы отчёта нумеруются арабскими цифрами. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки, шрифт кегль 10. Титульный лист отчёта (Приложение 1) включается в общую нумерацию, но номер на нем не проставляется.

Страницы отчёта сшиваются по левому полю.

Отчет предоставляется руководителю практики от предприятия, который дает характеристику с оценкой деятельности о приобретенных практических навыках студента (Приложение 2, 3).

Отчет по итогам практики и отзыв (характеристика) заверяются подписью и печатью руководителя предприятия.

Закончив практику, студент в трехдневный срок сдает отчет руководителю практики в колледже.

Руководитель практики оценивает работу студента.

Желаем удачи!

Министерство образования и науки алтайского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение

«Алтайский государственный колледж»

Отчет

студента-практиканта

Ф.И.О. _____

Специальность: **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Курс: 3

Группа: ОП – 421

Количество недель практики: 4 недели

Срок прохождения:

1 часть - с «__» декабря 201__ г. по «__» декабря 201__ г.

2 часть - с «__» января 201__ г по __ января 201__ г.

Место прохождения практики _____

Руководитель практики _____

г. Барнаул

Характеристика
деятельности студента-практиканта на практике
студент КГБПОУ «Алтайский государственный колледж»

Ф.И.О.

Группа _____ специальность _____

За время прохождения практики в _____

(наименование предприятия, цеха, участка)

Фактически работал с _____ 201__ г. по _____ 201__ г.

выполнял работы _____

(перечень основных работ и рабочих мест)

Производственные показатели:

Знание технологического процесса, обращение с оргтехникой, владение профессиональными компетенциями.

Качество выполнения работ _____

Трудовая дисциплина _____

Предлагаемая оценка за практику: _____

Руководитель (владелец) предприятия _____ / _____ /
Подпись Ф.И.О.

МП «__» _____ 201__ г.

Аттестационный лист

№,п/п	Виды работ	Кол-во часов	компетенции	Оценка (освоил/ не-освоил)
1	2	3	4	5
ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания		36		
1.	Предлагает способы обеспечения сохраняемости продукции и сырья; оперативного планирования работы производства;		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	
2.	Организует порядок получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования.			
3	Принимает участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания в случае необходимости.			
4	Осуществляет технологические расчеты, необходимые для выполнения заказов.			
5	Составляет проекты договоров на поставку товаров.			
6	Осуществляет контроль технологического процесса производства			
7	Контролирует соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания			
ОБЩАЯ ОЦЕНКА ПО ПМ.01				
ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания		36		
1	Выявляет и анализировать потребности в продукции и услугах общественного питания.		ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3.	
2	Участствует в разработке комплекса маркетинга			
3	Анализировать сбытовую и ценовую политику предприятия ОП.			
4	Принимает участие в разработке предложения по совершенствованию маркетинговой деятельности			
5	Выявлять конкурентов организации общественного питания и определять конкурентоспособность ее продукции и услуг			
ОБЩАЯ ОЦЕНКА ПО ПМ. 03				
ОБЩАЯ ОЦЕНКА ПО ПРАКТИКЕ				

Руководитель (владелец)

предприятия _____ / _____ /

МП Подпись Ф.И.О.

Аттестационный лист

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	компетенции	Оценка (освоил/ неосвоил)
1	2	3	4	5
ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания		72	ПК 2.1.	
Администратор зала (метрдотель):			ПК 2.2.	
1.	Обеспечивает работу по эффективному и культурному обслуживанию посетителей ресторана, созданию для них комфортных условий.		ПК 2.3.	
2	Контролирует по вопросам предоставления услуг посетителей, обеспечивает их ознакомление с ассортиментом имеющихся в наличии блюд и напитков.		ПК 2.4. ПК 2.5.	
3	Осуществляет контроль за рациональным оформлением зала, барных стоек, витрин и т.д.		ПК 2.6.	
4	Обеспечивает чистоту и порядок в зале.			
5	Контролирует прием заказов официантами от посетителей своего непосредственного руководителя.		ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6.	
6	Осуществляет проверку выписанных счетов и производство расчетов с посетителями.			
7	Принимает меры к предотвращению и ликвидации конфликтных ситуаций.			
8	Рассматривает претензии, связанные с неудовлетворительным обслуживанием посетителей, и проводит соответствующие организационно-технические мероприятия.			
9	Принимает заказы и разрабатывает планы проведения и обслуживания юбилейных торжеств, свадеб, банкетов.			
10	Контролирует соблюдение работниками предприятия трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, техники безопасности, требований производственной санитарии и гигиены.			
11	Информирует руководство предприятия об имеющихся недостатках в обслуживании посетителей, принимает меры к ликвидации этих недостатков.			
12	Осуществляет контроль за исполнением работниками указаний руководства предприятия.			
13	Выполняет отдельные служебные поручения			
	ОБЩАЯ ОЦЕНКА ПО ПМ.02			
ОБЩАЯ ОЦЕНКА ПО ПРАКТИКЕ				

Руководитель (владелец)

предприятия _____ / _____ /

МП Подпись Ф.И.О.

Профессиональные компетенции:

ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания

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

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

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

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение услуг общественного питания

ПК 2.5. Анализировать показатели эффективности обслуживания потребителей

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

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

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

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

3. Дневник практики по приобретению первичных навыков
 (подпись и оценку ставит руководитель практики на предприятии)

	Дата	Тема и содержание работы	Оценка Подпись
Неделя: _____ 20__ г.			

3.7. ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ 43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1. Цели и задачи производственной практики (преддипломной)

Программа производственной практики (преддипломной) разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится с целью овладения обучающимися первоначальным профессиональным опытом, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности.

2. Место практики в структуре ППСЗ

Программа практики реализуется в рамках профессионального стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В результате изучения профессиональных модулей обучающийся должен овладеть следующими видами деятельности:

1. Организация питания в организациях общественного питания.
2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.
3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Так как объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

3. Формы и место проведения производственной практики

Базами практики могут быть предприятия общественного питания различных организационно-правовых форм с высоким уровнем организации процессов и обслуживания.

Перед началом практики в каждой группе проводится организационная консультация, на которой сообщаются цели, задачи, место и время проведения практики, порядок и последовательность отработки тем программы, режим и порядок работы, форма отчетности и подведения итогов.

Для руководства практикой назначаются руководители практики от организации (предприятия) и образовательного учреждения.

Руководитель практики от организации (предприятия) проводит её в соответствии с программой, осуществляют общее руководство практикой, обеспечивают выполнение согласованных с учебным заведением графиков прохождения практики, организуют проверку знаний обучающихся по охране труда и противопожарной защите, обеспечивают и контролируют соблюдение практикантами правил внутреннего трудового распорядка.

4. Общие и профессиональные компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики (преддипломной).

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Организация питания в организациях общественного питания.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

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

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

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

4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

5. Структура и содержание производственной практики (преддипломной)

Номер темы	Содержание задания (виды работ)	Количество часов
1	Характеристика предприятия ОП	7
2	Организация работы производства	14
	Выполнение работы в качестве стажера на производстве	21
	Организация обслуживания потребителей на ПОП	38
3	Выполнение работ в качестве стажера администратора	24
	Организация управления предприятием	8
4	Выполнения работ в качестве менеджера-стажера	24
	Защита отчета преддипломной практики	8
	Итого	144

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Ознакомление с предприятием

Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений; перспективы развития.

Анализ материально-технической базы предприятия, её оценка с точки зрения соответствия типу, классу предприятия и современным требованиям.

Ознакомление со структурой, характером, организацией производства. Изучение ассортимента перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания.

Проанализируйте, доведена ли до сведения потребителей в наглядной и доступной форме необходимая и достоверная информация об оказываемых услугах: перечень услуг и условия их оказания. Цены и условия оплаты услуг, сведения о сертификации услуг и т.д.

Выявите идентифицирующие признаки, определяющие тип и класс предприятия, установите их соответствие требованиям ГОСТ Р 50762-2010 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания".

Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.

Тема 2. Организация работы производства. Выполнения работ в качестве стажера заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цеха.

Ознакомление с должностными инструкциями заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром и их помощниками (заместителями).

Ознакомление со структурой производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащённостью.

Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технологической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и СТО. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.

Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства.

Участие в разработке производственной программы и её реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащение производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоёмкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.

Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя.

Разработка ассортимента блюд и напитков для бранча-буфета, салат-бара и др. (в зависимости от возможностей баз практики). Разработка (совместно с заведующим производством) ланч-меню. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов.

Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы.

Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве.

Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья.

Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам.

Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии.

Ознакомление с существующей организацией труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28-1-95.

Участие в составлении графиков выхода на работу работников производства (цеха).

Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности.

Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства. Оформление (сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.).

Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии.

Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.

Участие в подготовке и проведении выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций и презентаций.

Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса к конкурентоспособности.

Тема 3. Организация обслуживания потребителей. Практика в качестве стажера метрдотеля (администратора зала)

Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала) требованиями к этой должности.

Ознакомление с организацией материальной ответственности работников торговой группы на предприятии формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правила заключения договоров о материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.

Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала (официантов, кассиров и др.). Ознакомление с табелем учета рабочего времени.

Ознакомление с организацией труда работников зала: официантов, барменов, кассиров, мойщиков столовой посуды и др. Расстановка работников зала по участкам, бригадам и рабочим местам (совместно с метрдотелем).

Ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.).

Ознакомление с меню, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.

Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала; проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день.

Ознакомление с организацией процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка предложений по их устранению. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работниками зала и потребителями, производственным и обслуживающим персоналом.

Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов.

Ознакомление с подготовкой и проведением банкетов, торжеств, различных видов кейтеринга.

Ознакомление с организацией обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP) (транширование, фламбирование, приготовление и подача блюд фондю).

Ознакомление с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу- и видеопрограммы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.).

Ознакомление с функциями и организацией работы сомелье.

Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объемов продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.

Тема 4. Организация управления. Выполнения работ в качестве стажера руководителя предприятия (менеджера).

Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Ознакомление с правовыми и нормативными документами, регламентирующими хозяйственную и коммерческую деятельности предприятий.

Ознакомление со структурой штата предприятия, принципами подбора и расстановки кадров, формами найма, порядком увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника.

Ознакомление с формами оплаты труда, применяемыми в предприятии формами поощрения.

Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектром его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя.

Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени.

Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов.

Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.

Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформления.

Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе.

Ознакомление с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии, с организацией рабочего места руководителя.

Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и т.д.

Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Ознакомление с организацией коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способами доставки товаров, графиками завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.

Ознакомление и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг.

Работа руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон.

Ознакомление с порядком осуществления (контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов).

6. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Итогом преддипломной практики является дифференцированный зачет, который выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании дневника практики, характеристики–отзыв, аттестационного листа, заполненных руководителем практики от предприятия и выполнения индивидуальных заданий.

При прохождении преддипломной практики, практиканты работают на рабочих местах в качестве стажеров начальников цехов, заведующего производством (шеф-повара), его заместителей, метрдотеля (менеджера, администратора зала), руководителя предприятия или выполняют задания по указанию специалистов.

Во время практики обучающийся составляет отчет о выполнении программы практики, который представляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятий общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплексам предоставляемых посетителям услуг, а также выводы и рекомендации по повышению эффективности производственно-торговой деятельности предприятия.

Структура отчета:

1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия, концепция его развития. Перечень предоставляемых услуг.

2. Структура производства предприятия, размещение производственных помещений в соответствии с последовательностью технологического процесса.

3. Структура управления предприятием (схема).

4. Должностная инструкция (права и обязанности) руководителя (специалиста) подразделения предприятия.

5. Наличие и выполнение в предприятии условий, обеспечивающих высокое качество выпускаемой кулинарной продукции и предоставляемых услуг.

6. Средства информации для посетителей: меню предприятия, карта вин и коктейлей и др. (анализ и оценка соответствия установленным требованиям).

7. Анализ и оценка организации работы предприятия в целом и его структурных подразделений.

8. Подготовка предложений и рекомендаций по совершенствованию организации работы производства, оснащенности рабочих мест, применению современных форм и технологий производства и обслуживания, увеличению объема продаж и т.д.

9. Приложение к отчету: фотографии, технико-технологические карты фирменных блюд предприятия; таблицы, схемы, видеофильм об интерьере торговых помещений и обслуживании посетителей; материалы по организации коммерческих связей предприятия, работы с персоналом и т.д.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Нормативная:

1. «О защите прав потребителей» (с изменениями) 25.01.96.

2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99

3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00

4. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ

5. Правила работы магазина.

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов

7. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения

8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
10. Закон РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29-ФЗ и изменениями и дополнениями от 22.12.2008 г.
11. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 с изменениями и дополнениями от 23.11.2009.
10. Закон РФ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. №52-ФЗ с изменениями и дополнениями от 22.12.2008 г.
11. Закон РФ «О ветеринарии» от 14.05.1993 г. №4979 - 1 с изменениями и дополнениями от 30.12.2008 г.
12. Закон РФ «Об экологической экспертизе» от 23.11.1995 г. №174-ФЗ с изменениями от 17.12.2009 г.
13. Правила торговли. Сборник нормативных документов.-М.-ГроссМедиа.2009.
14. СП 2.3.1066-01.Санитарно - эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Утв. Минздравом РФ 06.09.2001 г. С изменениями и дополнениями от 03.05.2007 г.
15. Приказ Роспотребнадзора «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок» от 19.07.2007 г. №224 с изменениями и дополнениями от 30.04.2009 г.
16. Разъяснение Минсельхозпрода РФ «О порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на сырье и продукты животного происхождения» от 06.04.1998 №13-7-55/320.
17. Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов. Утв. Приказом Минсельхоза России от 16.11.2006 г. №442 с изменениями и дополнениями от 19.03.2010 г.
18. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса. Утв. Минсельхозпрода РФ 28.04.1994 г.
19. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. СанПиН 42-123-4117-86 (по состоянию на 18 октября 2006 года). – М: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России.

Основная:

1. Богусева В.И. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 253с.
2. Гусев М.В. Микробиология: Учебник. – М.: Академия, 2007.
3. Емцев В.Т. Микробиология: Учебник, - М.: Дрофа, 2007.
4. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Учебник для ссузов. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009.
5. Карташова Т.В., Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. – М.: Деловая литература. 2004.

6. Кругляков Г.Н. Товароведение продовольственных товаров: учебник, Ростов – на – Дону, Издательский центр «Март», 2000.
7. Кулинария: учеб. Пособие/ И.Г. Мальчикова, Е.О.Мурадова и др. – М.: Алфа-М: ИНФРА-М, 2011.-368 с.
8. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. - М.: Экономика, 2008
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.
10. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. 1,2 части. - Ростов - на-Дону «Феникс», 2001.
11. Мудрецова-Висс К.А., Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. — М.: Деловая литература, 2008
12. Н.Д. Торопова «Организация производства на предприятиях общественного питания» : учебное пособие – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 409с.
13. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. - М.: Норма, 2006 г.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011. – 680 с.
15. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум/ под ред. Л.П. Липатовой. – М: ФОРУМ, 2010. – 392 с.
16. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Под редакцией Елисеевой Л.Г. – М.: МЦФЭР. 2006.

Дополнительные источники:

1. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 1986
2. Матюхина Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2000
3. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник для нач. проф. образования. - М.: ИЦ «Академия», 2010.
4. Лыгина Н.И., Ляпина И.Ф. Маркетинг товаров и услуг. - М.: ФОРУМ, 2005.
5. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи, Москва, 2003
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Москва.1998 г.
6. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров. Ростов-на-Дону. Феникс. 2003 г.
7. Садовский В.В. Товароведение одежно-обувных товаров. Общий курс: учебное пособие. – Минск, БГЭУ, 2005.
8. Справочник товароведа продовольственных товаров. М. Экономика. 2003 г.
9. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов-на-Дону, Феникс, 2006 г.

10. Чепурной И.П., Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2-е издание, перераб. и доп., 2002.

Журналы:

Спрос, Современная торговля; Торговля за рубежом

Интернет ресурсы:

1. <http://www.textreferat.com> - хлеб
2. <http://www.shokoladec.ru> - шоколад
3. <http://www.znaytovar.ru/tema38.html> – мясные товары
4. <http://www.advetology.ru> – колбасные изделия
5. <http://www.mova-dela.ru/archive/219> - сыр
6. <http://www.unicorf.ru/ru/mealy> – мучные кондитерские товары
7. <http://spice.net.ua> – специи и приправы:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
Учреждение
«Алтайский государственный колледж»

**Производственная
Практика (преддипломная)**

Отчет
студента-практиканта

Ф.И.О. _____

Специальность: **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»**

Курс: _____

Группа: _____

Количество недель практики: 4 недели

Срок прохождения: с _____ . по _____ .201__ г

Место прохождения практики _____

Руководитель практики _____

г. Барнаул

Характеристика деятельности студента-практиканта на практике

Студент КГБПОУ «Алтайский государственный колледж»

Ф.И.О.

Группа _____ специальность _____

За время прохождения практики в _____

(наименование предприятия, цеха, участка)

Фактически работал с _____ 201__ г. по _____ 201__ г. выполнял работы _____

(перечень основных работ и рабочих мест)

Производственные показатели:

Знание технологического процесса, обращение с инструментом и оборудованием

Качество выполнения работ _____

Трудовая дисциплина _____

Предлагаемая оценка за практику: _____

Руководитель (владелец)

предприятия _____ / _____ /

Подпись ф.и.о.

МП «_____» _____ 201__ г.

Аттестационный лист
Студента КГБПОУ «Алтайский государственный колледж»

 Ф.И.О.

Группа _____ специальность _____
 За время прохождения производственной практики (преддипломной) в

 (наименование предприятия, цеха, участка)

Фактически работал с _____ 201__ г. по _____ 201__ г.

№ п/п	Виды деятельности и профессиональные компетенции	Освоены/неосвоены
1.	1. Организация питания в организациях общественного питания.	
	ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	
	ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	
	ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	
	ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	
2	2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.	
	ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	
	ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	
	ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	
	ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	
	ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	
	ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	
3.	3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.	
	ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	
	ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	

	ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	
4.	4.Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	
	ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	
	ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	
	ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	

Руководитель (владелец)

предприятия _____ / _____ /

Подпись Ф.И.О.

МП «___» _____ 201__ г.

3. Дневник практики по приобретению первичных навыков
(подпись и оценку ставит руководитель практики на предприятии)

Неделя: _____ 20__ г.	Дата	Тема и содержание работы	Оценка Подпись

Критерии оценки профессиональных компетенций
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Профессиональные компетенции	Показатели оценки деятельности
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества продовольственных товаров, сырья и продукции в соответствии с требованиями нормативных документов; - обоснование выбора сырья, полуфабрикатов для приготовления продукции в соответствии с заказом потребителя; - соблюдение условий и сроков для сохранности продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов; - соблюдение условий технологии приготовления в соответствии с санитарными правилами и нормами; - соответствие этапов планирования производства, организации работы персонала, - определение качества и организация контроля готовой продукции. - соблюдение правил и стандартов обслуживания, - соблюдение правил техники безопасности
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора сырья, полуфабрикатов для приготовления продукции в соответствии с заказом потребителя; - соблюдение условий и сроков для сохранности продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов; - соблюдение правил работы с документацией и технологическим оборудованием; - соблюдение норм организации основных и вспомогательных производственных цехов; - соблюдение технологической последовательности приготовления продукции и блюд, при выполнении обслуживания - соблюдение правил и стандартов обслуживания, выполнение требований санитарных правил и норм, - соблюдение правил безопасности.
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества продовольственных товаров, сырья и продукции в соответствии с требованиями нормативных документов;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарных правил и стандартов обслуживания; - определение количество работников необходимых для выполнения заказов потребителей, в зависимости от вида и классности обслуживания; - обоснование выбора технологического процесса; - соблюдение правил и норм по ведению документации; - соблюдение требований ГОСТ и ТУ.
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> - определение сроков для списания (эффективного использования) продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативных документов; - соблюдение требований ГОСТ и ТУ, - соответствие этапов планирование работы производства; - использование новых технологий при организации обслуживания - соблюдение технологической последовательности приготовления продукции и блюд, при выполнении обслуживания

ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Таблица 2

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему гостей и потребителей	<ul style="list-style-type: none"> - умение правильно организовать работу по подготовке организаций общественного питания к приему гостей и потребителей в соответствии со стандартами обслуживания; - соблюдение требований санитарно-гигиенических правил и норм при подготовке помещений, мебели, посуды и инвентаря к обслуживанию организаций общественного питания;
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	<ul style="list-style-type: none"> - Умение правильно принимать управленческое решение, - умение организовать и осуществлять контроль в процессе обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд, напитков, - правильность в организации подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора посуды и приборов, - умение вести проверку расчетно-отчетной документации, - Умение правильно принимать рациональные

	<p>управленческие решения, - умение регулировать конфликтные ситуации</p>
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	-умение правильно определять численность работников занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями,
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение услуг общественного питания	<p>- умение правильно выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы необходимые для обеспечения процесса обслуживания, - соблюдение последовательности при составлении и оформлении меню, карты вин и коктейлей, - умение аргументировано осуществлять консультирование потребителей в соответствии с технологическими требованиями.</p>
ПК 2.5. Анализировать показатели эффективности обслуживания потребителей	<p>- умение правильно определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость), - умение выбирать и определять показатели качества обслуживания</p>
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	- умение правильно разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Таблица 3.

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	<p>-выбор и обоснование методики проведения маркетинговых исследований: - разработка проведения маркетинговых исследований -выбор и обоснование объектов маркетинговых исследований - осуществление сбора и структурирование информации и создания базы данных по продуктам в сфере общественного питания - разработка анкет и опросных листов в соответствии с целями маркетингового исследования - умение проводить анализ собранной информации, прогнозирование спроса потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p>
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	<p>- выбор и обоснование рекламного продукта в соответствии с целями - организация представления в демонстрации материалов на продукты и услуги общественного питания на выставках - умение проводить анализ собранной информации, прогнозирование спроса потребителей продукции и услуг организации общественного питания</p>

	- разработка плана мероприятий по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания-
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и обоснование методики расчета стоимости продукции и услуг общественного питания - выбор и обоснование показателей конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания -осуществление сбора и структурирования информации о предприятиях – конкурентах - умение проводить анализ деятельности предприятия - умение проводить анализ собранной информации, оценивания конкурентоспособности продукции и услуг предприятия общественного питания -выявление причин низкой конкурентоспособности и разработка плана мероприятий по улучшению сбытовой и ценовой политики предприятия - выбор и обоснование методов стимулирования сбыта и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания

Пм.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Таблица 4

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	<ul style="list-style-type: none"> • точность анализа структуры стандартов в области общественного питания разных категорий и видов • выбор номенклатуры показателей качества продукции и услуг общественного питания • полнота соблюдения нормативно-правовой базы в рабочем процессе • точность применения различных способов измерений с использованием поверенных средств измерений
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> • полнота соблюдения порядка и периодичности проведения производственного контроля • точность и грамотность применения контрольно-измерительных приборов в технологическом процессе
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> • грамотность классификации предприятия общественного питания в соответствии с нормативной документацией • точность выбора методов контроля и оценки показателей качества услуг общественного питания в соответствии с нормативной документацией • точность идентификации продукции и услуг общественного питания • правильность применения методов распознавания фальсификации продукции

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• точность и грамотность оформления технологической документации (квитанции, наряды, паспорта заказов и т.д.) |
|--|---|

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

	Кабинеты
1.	<u>гуманитарных и социально-экономических дисциплин</u>
2.	<u>математики</u>
3.	<u>иностранного языка</u>
4.	<u>правового обеспечения профессиональной деятельности</u>
5.	<u>технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда</u>
6.	<u>физиологии питания и санитарии</u>
7.	<u>товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания</u>
8.	<u>экономики и финансов</u>
9.	<u>организации и технологии обслуживания в барах</u>
10.	<u>менеджмента и управления персоналом</u>
11.	<u>маркетинга</u>
12.	<u>психологии и этики профессиональной деятельности</u>
13.	<u>бухгалтерского учета</u>
14.	<u>документационного обеспечения управления</u>
15.	<u>безопасности жизнедеятельности</u>
16.	<u>стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия</u>
	Лаборатории:
1.	<u>информационно-коммуникационных технологий</u>
2.	<u>технологии приготовления пищи</u>
	Спортивный комплекс:
1.	<u>спортивный зал</u>
2.	<u>открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</u>
3.	<u>стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы</u>
	Залы:
1.	<u>библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет</u>
2.	<u>банкетный зал</u>
3.	<u>актовый зал</u>

Для осуществления подготовки по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании кабинеты, которые оборудованы для проведения практических занятий, объектами физической культуры и спорта.

№ п/п	Уровень, ступень, вид образователь- ной программы (основная, допол- нительная), направление подго- товки, специаль- ность, профессия, наименование предмета, дисци- плины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учеб- ных кабинетов, объектов для прове- дения практических занятий, объек- тов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования	Адрес (месторас- положение) учеб- ных кабинетов, объектов для про- ведения практиче- ских занятий, объ- ектов физической культуры и спорта (с указанием номе- ра помещения в со- ответствии с доку- ментами бюро тех- нической инвента- ризации)
1	2	3	4
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании			
ОП. ОО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ			
ОП. 01	Экономика органи- зации		г. Барнаул, Водопроводная 87 Корп. А каб. 69
ОП. 02	Правовое обеспе- чение профессио- нальной деятельно- сти		г. Барнаул, Водопроводная 87 Корп. А каб. 11
ОП. 03	Бухгалтерский учет		г. Барнаул, Водопроводная 87 Корп. А каб. 69
ОП. 04	Документационное обеспечение управ- ления		г. Барнаул, Водопроводная 87 Корп. А каб. 26
ОП. 05	Финансы и валют- но-финансовые операции органи- зации		г. Барнаул, Водопроводная 87 Корп. А каб. 69
ОП. 06	Информационно- коммуникационные технологии в про- фессиональной де- ятельности		г. Барнаул, Водопроводная 87 Корп. А каб. xx, xx
ОП. 07	Техническое осна- щение организаций общественного пи- тания и охрана труда		г. Барнаул, Водопроводная 87 Корп. А каб. xx, xx
ОП. 08	Иностранный язык в сфере профессио- нальной коммуни- кации		г. Барнаул, Водопроводная 87 Корп. А каб. xx, xx
ОП. 09	Безопасность жиз- недеятельности		г. Барнаул, Водопроводная 87 Корп. А каб. xx, xx

ПМ. 01	Организация питания в организациях общественного питания		г. Барнаул, Водопроводная 87 Корп. А каб. 26, 78, 80
ПМ. 02	Организация обслуживания в организациях общественного питания		г. Барнаул, Водопроводная 87 Корп. А каб. 78, 80
ПМ. 03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания		г. Барнаул, Водопроводная 87 Корп. А каб. 26
ПМ. 04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		г. Барнаул, Водопроводная 87 Корп. А каб. 78,80
ПМ. 05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		г. Барнаул, Водопроводная 87 Корп. А каб. 78,80

4.2. Активные и интерактивные методы обучения

Реализация компетентностного подхода предполагает применение в образовательном процессе активных и интерактивных методов обучения.

Интерактивное обучение – метод, в котором реализуется постоянный мониторинг освоения образовательной программы, целенаправленный текущий контроль и взаимодействие (интерактивность) преподавателя и студента в течение всего процесса обучения. Рекомендуемые методы активизации учебной деятельности:

- Методы ИТ – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знание. Используются на занятиях по дисциплинам электронные презентации лекций, проектов, практических и семинарских занятий и т.д.

- Работа в команде/малых группах – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи сложением результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий.

- Проблемное обучение, решение практических ситуационных задач – стимулирование обучающихся к самостоятельному получению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы, анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений.

- Обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студентов за счет ассоциации их собственного опыта с предметом изучения.

- Междисциплинарное обучение – использование знаний из разных областей, их группировка и концентрация в контексте конкретной решаемой задачи

4.3. Психолого-педагогические условия реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализация ОПОП по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт педагогической деятельности в образовательных организациях соответствующего профиля, регулярно (1 раз в три года) повышающих квалификацию, в том числе в форме стажировки.

4.4. Информационно-методическое обеспечение образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП, которую разрабатывают преподаватели и мастера производственного обучения.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация ППСЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся применяются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация в формах зачета, дифференцированного зачета, экзамена.

Порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (студентов).

Конкретные формы, процедуры и содержание текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями и мастерами производственного обучения, на основе которых формируется фонд оценочных средств по профессии.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем на занятиях в форме устного, письменного опроса, тестирования, в процессе проведения семинарских занятий, практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Промежуточная аттестация

Проводится в соответствии с учебным планом по окончании изучения дисциплины/ модуля. Формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет, экзамен. Промежуточная аттестация осуществляется с использованием контрольно-оценочных средств преподавателем, ведущим занятия.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы. Темы выпускных квалификационных работ утверждаются за 6 месяцев до процедуры ГИА. Обучающимся предоставляется право выбора темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тематика выпускной

квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ОПОП ППСЗ, быть актуальной, обладать новизной, носить практикоориентированный характер, разрабатываться с учетом запросов, работодателей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программе СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.

Критерии оценки результатов выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

«Отлично» выставляется за выпускную квалификационную (дипломную) работу, которая выполнена на актуальную тему, имеет новизну. Она содержит грамотно изложенную основную часть. Изложение основной части грамотно, лаконично, логично и последовательно с соответствующими выводами. Текст иллюстрирован рисунками, таблицами, схемами, оформление соответствует предъявляемым требованиям. На работу даны положительные отзывы научного руководителя и рецензента с указанием на внедрение. При защите ее студент свободно оперирует данными, показывает глубокие знания теории и практики по вопросам темы, дает предложения по совершенствованию технологии, вносит рекомендации по повышению эффективности использования ресурсов. Во время защиты студент-выпускник выступает свободно и логично, ссылаясь на раздаточный или иллюстративный материал. На поставленные вопросы отвечает убедительно, аргументировано и теоретически обоснованно.

«Хорошо» выставляется за выпускную квалификационную (дипломную) работу, с элементами новизны. В работе грамотно сделаны необходимые выводы и предложения, но некоторые из них не обоснованы, что вызывает сомнения при их внедрении. Отдельные рекомендации автора имеют практическую значимость, их внедрение способствует эффективному использованию ресурсов. На представленную работу научный руководитель и рецензент дали, положительные отзывы. При ее защите дипломник показывает хорошие знания вопросов темы, умело ссылается на данные работы. При изложении доклада широко использует наглядные пособия или раздаточный материал без затруднений и отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную (дипломную) работу, текст которой изложен не всегда последовательно, недостаточно иллюстративного материала, выдвигаемые предложения не обоснованы. В отзыве научного руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию и оформлению текста работы. При защите работы студент проявляет неуверенность, слабое знание вопросов темы, в выступлении

не ссылается на раздаточный материал, на заданные вопросы отвечает неуверенно и не дает полного и аргументированного ответа.

«Неудовлетворительно» выставляется в случае полного несоответствия выпускную квалификационную (дипломную) работы установленным требованиям, в процессе защиты студент не владеет теоретическим и практически материалом, наглядный материал не представлен.

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ № 968 от 16.08.2013 г., требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании. Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Главной задачей проводимых в последнее время мероприятий по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является усиление практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Это требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Отсюда коренным образом меняется подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учитывается степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений. Видом государственной итоговой аттестации выпускников большинства специальностей СПО является выпускная квалификационная работа (ВКР). Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение государственной итоговой аттестации в такой форме позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

При разработке программы государственной итоговой аттестации особое внимание следует обратить на формирование тематики ВКР, отвечающей следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации требует большой подготовительной работы всего коллектива преподавателей, всего образовательного учреждения, систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в образовательном учреждении.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности должны быть доведены администрацией образовательного учреждения до студентов и преподавателей в процессе изучения профильных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, выполнивший все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедший промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательного учреждения.

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена конкретного образовательного учреждения.

При разработке Программ государственной итоговой аттестации определяются:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется ведущей предметной (цикловой) комиссией и утверждается руководителем образовательного учреждения СПО после её обсуждения на заседании педагогического совета колледжа с обязательным участием работодателей.

1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

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

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

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

ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию: всего – 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели,

защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Вид - выпускная квалификационная работа.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: **4 недели.**

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: **2 недели.**

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер. Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей,

- рассматривается на заседаниях предметно-цикловых комиссий,

- утверждается образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО).

2.2.1. Тематика выпускных квалификационных работ

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование* профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Выработка стратегии развития организации	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
2	Совершенствование структуры управления организации	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
3	Совершенствование использования экономических методов управления.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
4	Совершенствование использование организационно-распорядительных методов управления.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
5	Совершенствование социально-психологических методов управления.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
6	Оптимизация управленческих решений в организации.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
7	Совершенствование мотивации трудовой деятельности.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
8	Совершенствование контроля в организации.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
9	Социальная ответственность организации.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
10	Совершенствование работы по управлению персоналом.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
11	Повышение эффективности управления организацией и ее влияние на результаты управленческой деятельности.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
12	Совершенствование делового общения в организации.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
13	Совершенствование информационного обеспечения менеджмента.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
14	Совершенствование организационной культуры.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
15	Совершенствование текущего планирования.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
16	Совершенствование работы по распределению полномочий в организации.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04
17	Стратегическое планирование и реализация стратегий.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04

**Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей*

2.2.2. Структура выпускной квалификационной работы

1. Введение

2. Основная часть - теоретическая часть - опытно-экспериментальная часть

Наименование отдельных разделов выпускной квалификационной работы может корректироваться

3. Заключение, рекомендации по использованию полученных результатов
4. Список используемых источников
5. Приложения

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируется цель и задачи.

При работе над **теоретической частью** определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Работа над **вторым разделом** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество,
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность,
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

2.2.2. Защита выпускных квалификационных работ

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом в соответствии с ФГОС СПО.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

- **при выполнении выпускной квалификационной работы:** реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя,
- компьютер, принтер,
- рабочие места для обучающихся,
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения,
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам,
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ,
- комплект учебно-методической документации.

- **при защите выпускной квалификационной работы:** для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для членов Государственной аттестационной комиссии,
- компьютер, мультимедийный проектор, экран,
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2. Информационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации
2. Методические рекомендации «Подготовка и защита выпускных квалификационных работ по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования».
3. Федеральные законы и нормативные документы
4. Литература по специальности
5. Периодические издания по специальности

3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Приказом Минобрнауки РФ № 968 от 16.08.2013 г. и требованиями Федерального государственного образовательного стандарта.

Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 45 минут) включает доклад студента (8-10 мин) с демонстрацией

презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора.

Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет.

Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

3.4. Кадровое обеспечение ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

4. ОЦЕНКА ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

(фамилия, имя, отчество выпускника, № учебной группы)

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
1	2	3
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания.	
ПК 1.1.	- определение качества продовольственных товаров, сырья и продукции в соответствии с требованиями нормативных документов; - обоснование выбора сырья, полуфабрикатов для приготовления продукции в соответствии с заказом потребителя; - соблюдение условий и сроков для сохранности продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов;	
ПК 1.2.	- обоснование выбора сырья, полуфабрикатов для приготовления продукции в соответствии с заказом потребителя; - соблюдение условий и сроков для сохранности	

	продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов;	
ПК 1.3.	- определение качества продовольственных товаров, сырья и продукции в соответствии с требованиями нормативных документов;	
ПК 1.4.	- определение сроков для списания (эффективного использования) продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов в соответствии с требованиями нормативных документов;	
ПМ. 02	Организация обслуживания в общественном питании.	
ПК 2.1.	- умение правильно организовать работу по подготовке организаций общественного питания к приему гостей и потребителей в соответствии со стандартами обслуживания; - соблюдение требований санитарно-гигиенических правил норм при подготовке помещений, мебели, посуды и инвентаря к обслуживанию организаций общественного питания;	
ПК 2.2.	- Умение правильно принимать управленческое решение, - умение организовать и осуществлять контроль в процессе обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд, напитков, - правильность в организации подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора посуды и приборов, - умение вести проверку расчетно-отчетной документации, - Умение правильно принимать рациональные управленческие решения, - умение регулировать конфликтные ситуации	
ПК 2.3.	- умение правильно определять численность работников занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями,	
ПК 2.4.	- умение правильно выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы необходимые для обеспечения процесса обслуживания, - соблюдение последовательности при составлении и оформлении меню, карты вин и коктейлей, - умение аргументировано осуществлять консультирование потребителей в соответствии с технологическими требованиями.	
ПК 2.5.	- умение правильно определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость), - умение выбирать и определять показатели качества обслуживания	
ПК 2.6.	- умение правильно разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в общественном питании	
ПК 3.1.	- выбор и обоснование методики проведения маркетинговых исследований; - разработка алгоритма проведения маркетинговых исследований; - выбор и обоснование объектов маркетинговых исследований;	

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление сбора и структурирования информации и создание базы данных по продуктам в сфере общественного питания; - разработка анкет и опросных листов в соответствии с целями маркетингового исследования; - умение проводить анализ собранной информации, прогнозирование спроса потребителей продукции и услуг организации общественного питания 	
ПК 3.2.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и обоснование рекламного продукта в соответствии с целями; - организация представления и демонстрации материалов на продукты и услуги общественного питания на выставках; - выбор и обоснование методов анализа результатов деятельности на выставках; - умение проводить анализ собранной информации, прогнозирование спроса потребителей продукции и услуг организации общественного питания; - разработка плана мероприятий по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания 	
ПК 3.3.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и обоснование методики расчёта стоимости продукции и услуг общественного питания; - выбор и обоснование показателей конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания; - осуществление сбора и структурирования информации о предприятиях-конкурентах; - умение проводить анализ деятельности предприятия; - умение проводить анализ собранной информации, оценивания конкурентоспособности продукции и услуг предприятия общественного питания; - выявление причин низкой конкурентоспособности и разработка плана мероприятий по улучшению сбытовой и ценовой политики предприятия; - выбор и обоснование методов стимулирования сбыта и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания 	
ПМ. 04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	
ПК 4.1.	Демонстрация знаний требований нормативных документов и правильности проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	
ПК 4.2.	Демонстрация владения методами производственного контроля продукции в организациях общественного питания. Правильность, полнота и точность контроля на всех этапах.	
ПК 4.3.	Демонстрация владения методами контроля качества услуг в организациях общественного питания. Правильность, полнота и точность контроля на всех этапах.	

Приложение 1

ОЦЕНКА ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

(фамилия, имя, отчество выпускника, № учебной группы)

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
1	2	3
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания.	
	ПК 1.1.	
	ПК 1.2.	
	ПК 1.3.	
	ПК 1.4.	
ПМ. 02	Организация обслуживания в общественном питании.	
	ПК 2.1.	
	ПК 2.2.	
	ПК 2.3.	
	ПК 2.4.	
	ПК 2.5.	
	ПК 2.6.	
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в общественном питании	
	ПК 3.1.	
	ПК 3.2.	
	ПК 3.3.	
ПМ. 04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	
	ПК 4.1.	
	ПК 4.2.	
	ПК 4.3.	

Критерии оценки ответов при государственной итоговой аттестации обучающихся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Оптимальный уровень знаний - 5 баллов

"Отлично" выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, глубокий анализ, критический разбор в практической части, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями и аргументированными решениями. Она имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента и выполнена в соответствии с требованиями к оформлению ВКР.

При ее защите обучающийся показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует презентацию, наглядные пособия или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы, относящиеся к практической деятельности специалиста.

Допустимый уровень знаний - 4 балла

"Хорошо" выставляется за работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности в соответствии с темой диплома, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако некоторые предложения не вполне обоснованы. Она имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

При ее защите обучающийся показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует презентацию, наглядные пособия или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Критический уровень знаний - 3 балла

"Удовлетворительно" выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточный критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала. Вводы не конкретны, рекомендации и предложения слабо аргументированы. В оформлении работы имеются погрешности. В отзывах рецензента и научного руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

При защите обучающийся проявляет неуверенность при докладе и использовании презентации, раздаточного материала и наглядных пособий (ис-

пользует слабо), показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающе аргументированные ответы на заданные вопросы, предпочитает односложные ответы.

Недопустимый уровень знаний - 2 балла

"Неудовлетворительно" выставляется за работу, которая не носит исследовательский характер, не имеет анализа, не отвечает требованиям к ВКР. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются критические замечания.

При защите работы обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены презентация, наглядные пособия и раздаточный материал.

Список литературы
для подготовки к государственной итоговой аттестации
обучающихся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании

ПМ.01.**Нормативные документы**

1. «О защите прав потребителей» (с изменениями) 25.01.96
2. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00
4. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ
5. Правила работы магазина.
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения.
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
9. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29-ФЗ и изменениями и дополнениями от 22.12.2008 г.
10. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 с изменениями и дополнениями от 23.11.2009.
11. Закон РФ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. №52-ФЗ с изменениями и дополнениями от 22.12.2008 г.
12. Закон РФ «О ветеринарии» от 14.05.1993 г. №4979 - 1 с изменениями и дополнениями от 30.12.2008 г.
13. Закон РФ «Об экологической экспертизе» от 23.11.1995 г. №174-ФЗ с изменениями от 17.12.2009 г.
14. Правила торговли. Сборник нормативных документов.-М.-ГроссМедиа.2009.
15. СП 2.3.1066-01.Санитарно - эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Утв. Минздравом РФ 06.09.2001 г. С изменениями и дополнениями от 03.05.2007 г.
16. Приказ Роспотребнадзора «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок» от 19.07.2007 г. №224 с изменениями и дополнениями от 30.04.2009 г.
17. Разъяснение Минсельхозпрода РФ «О порядке выдачи ветеринарных сопроводительных документов на сырье и продукты животного происхождения» от 06.04.1998 №13-7-55/320.

18. Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов. Утв. Приказом Минсельхоза России от 16.11.2006 г. №442 с изменениями и дополнениями от 19.03.2010 г.
19. Инструкция по ветеринарному клейменю мяса. Утв. Минсельхозпрода РФ 28.04.1994 г.
20. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. СанПиН 42-123-4117-86 (по состоянию на 18 октября 2006 года). – М: Информационно-издательский центр Госкомсанэпиднадзора России.

Основные источники:

1. Гусев М.В. Микробиология: Учебник. – М.: Академия, 2007.
2. Дубцова Т.Г. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008
3. Емцев В.Т. Микробиология: Учебник, - М.: Дрофа, 2009.
4. Мудрецова-Висс К.А., Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена. — М.: Деловая литература, 2008
5. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. - М.: Экономика, 2008
6. Степаненко П.П. Микробиология молока и молочных продуктов: Учебник. – М., 2009.
7. Кулинария: учеб. Пособие/ И.Г. Мальчикова, Е.О.Мурадова и др. – М.: Алфа-М: ИНФРА-М, 2011.-368 с.
8. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум/ под ред. Л.П. Липатовой. – М: ФОРУМ, 2010. – 392 с
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011. – 680 с.
10. В.И. Богушева «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 253с.
11. Н.Д. Торопова «Организация производства на предприятиях общественного питания»: учебное пособие – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 409с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2000
2. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник для нач. проф. образования. - М.: ИЦ «Академия», 2010.
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов-на-Дону, Феникс, 2006 год

Интернет ресурсы:

- <http://www.textreferat.com> - хлеб
<http://www.shokoladec.ru> - шоколад

<http://www.znaytovar.ru/tema38.html> – мясные товары
<http://www.advetology.ru> – колбасные изделия
<http://www.mova-dela.ru/archive/219> - сыр
<http://www.unicorf.ru/ru/mealy> – мучные кондитерские товары
<http://spice.net.ua> – специи и приправы:

ПМ.02.

Нормативные документы

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, части 1, 2
2. Закон РФ “Об акционерных обществах” от 26.12.1995, № 208-ФЗ (с изменениями и дополнениями от 03.06.2009 №115-ФЗ)
4. Закон РФ “Об обществах с ограниченной ответственностью” от 08.02.1998 № 14-ФЗ (с изменениями и дополнениями от 31.12.1998 №193-ФЗ)
5. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7.02. 1992 № 2300 – 1 с изменениями от 25.10 2007 № 234 – ФЗ.
6. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Правительством РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 10.02.2007 № 276.

Основные источники:

10. Арутюнов В.В., Волковысский И.В., Кадария Ф.Д., Шепелев Е.М. Управление персоналом. Серия «Среднее профессиональное образование». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2011. – 448 с.
11. В.И. Богушева «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 253с.
12. Г.Б. Казначевская Менеджмент. Учебник/Изд-е 4-е, доп. И перераб. – Ростов н/Д: «Феникс», 2011. – 352 с. (Серия СПО).
13. Л.А. Радченко «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учеб. пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 318с.
14. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: учебник для нач. проф. образования. - М.: ИЦ «Академия», 2010.
15. Волконогова О.Д., Зуб А.Т. Управленческая психология. – М.: ФОРУМ – ИНФРА-М, 2005
16. Губин В.Д. Основы этики. – М.: ФОРУМ – ИНФРА-М, 2005
17. Ефимова Н.С. Психология общения. - М.: ФОРУМ _ ИНФРА-М, 2006.
18. Сорокина А.В. Основы делового общения. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2004.
19. Веснин В.Р. Основы менеджмента /В.Р. Веснин – М.: Проспект, 2008.
20. Виханский О.С. Менеджмент: Учебник. О.С. Виханский, А.И.Ваумов. – М.: Гардарики, 2003.
21. Агапитова Н.Н. Экономика предприятия (организации). - СПб.: Изд-во СПбАУЭ, 2015.
22. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учебник для СПО. -

М.: ИНФРА-М, 2016.

23. Экономика предприятия: учебник для СПО, Под ред. В. Я. Горфинкель, В. А. Швандар. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2010.

24. Экономика фирмы: учебник для СПО. Под ред. Н. П. Иващенко. - М.: ИНФРА-М, 2010.

25. Инновационный менеджмент и экономика организаций (предприятий): практикум: Под ред. Б.Н. Чернышова, Т.Г. Попадюк. - М.: ИНФРА-М, 2011.

Дополнительные источники

1. Л.С. Кучер «Официант»: повышенный уровень: учеб. пособие - М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 64с.

2. П. Россхардт «Искусство сервировки»: - М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2006.- 120с.

3. Алехина И. Имидж и этикет делового человека. - М.: Финансы и статистика, 2001.

4. Алешина И.В. Поведение потребителей. - М.: ФАИР-ПРЕСС, 2000.

5. Андреева Г.М, Социальная психология. - М: Аспект-Пресс, 2002.

6. Берн Э. Игры, в которые играют люди. Люди, которые играют в игры.- М.: Университетская книга, 1992

7. Гусев И.Е. Современная энциклопедия этикета. - Минск: Харвест, 1999.

8. Доценко Е.Л. Психология манипуляции. - М.: МГУ, 1996.

9. Емельянов С.М. Практикум по конфликтологии. - С-Пб.: Питер, 2001.

10. Ильин Е.П. Мотивация и мотивы. - С-Пб.: Питер, 2000.

11. Почепцов Г.Г. Имиджелогия. - М.: Рефл-бук, 2004.

12. Кузин Ф.А. Культура делового общения: практическое пособие для бизнесменов.- М.: Ось, 2000.

13. Лавриненко В.Н. Социальная психология и этика делового общения. - М.: ЮНИТИ, 1995.

14. Лисенкова Л.Ф. Психология и этика деловых отношений в коммерческой деятельности: Учеб пособие. Ч. 1,2. - М.: ЦУМК Центросоюза Российской Федерации, 1994.

15. Морозов А.В. Деловая психология: Курс лекций. - С-Пб.: Союз, 2002.

Морозов А.В. Основы психологии. – М.: Академический проспект, 2003.

16. Общая психология. Под ред. А.В.Карпова.- М.: ГАРДАРИКИ, 2004.

17. Немов Р.С. Психология, т. 1, 3. - М.: Просвещение, 1998.

18. Пиз А. Язык жестов. - Воронеж: НПО «МО-ДЭК», 1992.

19. Самоукиина Н.В. Психология и педагогика профессиональной деятельности. - М.: 23. 23. Ассоциация авторов и издателей «ТАНДЕМ», изд. ЭКМОС, 1999.

20. Столяренко Л. Д. Основы психологии. Ростов-на-Дону: Феникс, 2002.

21. Столяренко Л.Д. Основы психологии. Практикум. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2002.

22. Столяренко Л.Д. Психология делового общения и управления. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2003.

24. Фрейд З. Психология «Я» и защитные механизмы. - М.: Педагогика, 1993.
25. Эрих Ж. Лежен. Искусство успешных продаж / Пер. с нем. С. Казанцевой. - М.: ФАИР-ПРЕСС, 2001.
26. Кабушкин Н.И. Основы менеджмента: Учеб. пособие /Н.И. Кабушкин. – 7-е изд., стереотип. – М.: Новое знание, 2004.
27. Казначевская Г.Б. Менеджмент: Учеб. пособие /Г.Б. Казначевская. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002.
28. Сетков В.И. Основы общего менеджмента (краткий курс) /В.И. Сетков. - М.: ИНФРА-М, 2003.

ПМ.03.

Основные источники:

1. Мурахтанова, Н.М. Маркетинг: учеб. пособие / Е.М. Мурахтанова, Е.И. Еремина. – М.: Изд. Центр «Академия»; Мастерство, 2012.
2. Сарафанова, Е.В. Маркетинг в туризме: учебное пособие/ Е.В. Сарафанова, А.В. Яцук. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. – 240с.

Дополнительные источники:

Словари:

1. Голубков Е. П. Маркетинг: Словарь-справочник - М.: Дело, 2000.
2. Тоффлер Б. Э. Словарь маркетинговых терминов - М.: ИНФРА-М, 2000.

ПМ.04.

Основные источники:

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб. пособие для студ. сузов / Г.Г. Дубцов.- М.: Академия, 2008.-272 с.
2. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учебник для среднего проф. образования / Г.Г. Дубцов.- М.: Академия, 2008 – 264с.
3. Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции [Текст] : учеб. пособие для студ. сузов / Г. Г. Дубцов, М. Ю. Сиданова, Л. С. Кузнецова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2004. - 233 с.
4. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для начального проф. образования / В. В. Усов. - 4-е изд., стереотипное. - М. : Академия, 2009. - 415 с.

Дополнительные источники

1. Богушева, В. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студ., обуч. по спец. 2711 "Технология производства продукции общественного питания" / В. И. Богушева. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. - 253 с.
2. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник для студ. сузов / Л. А. Радченко. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2006. - 347 с.

3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум/ под ред. Л.П. Липатовой. – М.: ФОРУМ, 2010. – 3922. – (Высшее образование).

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОСПИТАТЕЛЬНОГО КОМПОНЕНТА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Воспитательный компонент образовательного процесса КГБПОУ «Алтайский государственный колледж» определяется комплексной программой воспитания «Мы вместе», разработанной на основании нормативных документов, а также краевых, городских и районных программ и проектов, которая состоит из подпрограмм «Патриот», «Творчество», «Здоровье», «Профилактика правонарушений и негативных зависимостей», «Лидер», «Социально-медико-психолого-педагогическая служба», «Патронатное сопровождение», «Методическое обеспечение воспитательной работы».

Воспитательная программа колледжа ориентирована на формирование базовых ценностей, общих компетенций обучающихся через деятельностный подход: обучающиеся отличаются умением организовать себя, свободой и нестандартностью мышления, достаточной культурой общения, создана атмосфера психологического комфорта, сотрудничества и сотворчества педагогов и обучающихся.

В колледже создано пространство самореализации обучающихся через подпрограммы «Творчество» и «Лидер». Развитие студенческого самоуправления является одним из направлений воспитательной работы колледжа.

Система со-управления в колледже имеет 3 уровня: со-управление в группе, в общежитии, Ученический Совет колледжа. Приобретенный обучающимися колледжа социально-активный опыт помог им эффективно и быстро реализовать себя в обществе.

В колледже действует проект - радио «Перемена», издается газета колледжа. Обучающиеся включены и творческую деятельность - заняты в объединениях: студии «Стиль», вокальном ансамбле «Жемчужина», хореографическом коллективе «Вектор танца», танцевальный кружок «Движение», вокальная студия «Юность», «Виола», клуб КВН «МКС», СТЭМ, волонтерский отряд «Лидер» и др.

Решая задачи укрепления здоровья, колледж дает возможность обучающимся заниматься различными видами спорта в спортивных секциях: волейбол, баскетбол, туризм, легкая атлетика, лыжной, хоккей, тяжелая атлетика, футбол, настольный теннис, дартс, шахматы и др.

Обеспечение государственных гарантий и прав обучающихся из числа детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа осуществляется на основании Федерального закона «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей» № 159-ФЗ от 21.12.1996 года; Постановления Администрации Алтайского края № 292 «О реализации закона Алтайского края от 31.12.04 г. № 72 - ЗС «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в Алтайском крае», локальных актов.

На основании закона Алтайского края от 28.12.2009г. № 115-ЗС «О патронатном сопровождении в Алтайском крае» с целью содействия в социализации детей после выпуска из интернатных учреждений в колледже организован постинтернатный патронат обучающихся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа.

С января 2015 года в общежитиях колледжа работают клубы «Семья» для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа. Обучающиеся под руководством воспитателей, социальных педагогов, библиотекаря, патронатных воспитателей, руководителей физического воспитания учатся вкусно готовить самые разнообразные блюда, вышивать крестиком, вязать спицами, шить, рисовать, играют в шахматы, шашки.

Обучающиеся колледжа ежегодно обеспечены местами в общежитиях, в которых созданы комфортные условия, действует охранно-пропускной режим, установлена система видеонаблюдения, автоматическая пожарная сигнализация с выводом на пульт «01», кнопки тревожной сигнализации с выводом на пульт «02». Деятельность общежития регламентируется локальными актами: Положение об общежитии КГБПОУ «Алтайский государственный колледж», «О Совете общежития КГБПОУ «Алтайский государственный колледж», «Правила внутреннего распорядка проживающих в общежитии КГБПОУ «Алтайский государственный колледж».

Программа воспитания и социализации обучающихся по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Полное наименование Программы	Программа воспитания и социализации обучающихся «Алтайский государственный колледж» по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании
Сроки реализации Программы	Сентябрь 2017г.- июнь 2020г.
Этапы реализации Программы	1.Подготовительный (организационный) – сентябрь-декабрь 2017г. 2.Деятельностно-творческий – январь 2018г.- август 2019г. 3.Результативно-творческий – сентябрь 2019г.- июнь 2020 г.
Основания для разработки Программы	- Конституция Российской Федерации; - Конвенция ООН о правах ребенка; - Федеральный закон от 24.07.1998г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в РФ»; - Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413; - Федеральная целевая программа развития образования на 2016- 2020 годы, утв. Постановлением Правительства РФ от 15.04.2014 г. № 295;

	<ul style="list-style-type: none"> - Государственная программа «Патриотическое воспитание граждан РФ на 2016-2020 гг.», утв. Постановлением Правительства РФ от 30.12.2015 г. № 1493; - Закон Алтайского края от 04.09.2013г. № 56-ЗС «Об образовании в Алтайском крае»; - Закон Алтайского края от 31.12.2004г. № 72-ЗС «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Алтайском крае»; - Закон Алтайского края от 07.12.2009г. № 99-ЗС «Об ограничении пребывания несовершеннолетних в общественных местах на территории Алтайского края»; - Государственная программа Алтайского края «Развитие образования и молодежной политики в Алтайском крае» на 2014 - 2020 годы; - Концепция развития системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних на период до 2020 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 22.03. 2017г. № 520-р); - Устав КГБПОУ «Алтайский государственный колледж» - Программа «Патриотическое воспитание граждан в Алтайском крае»; - Долгосрочная целевая программа «Профилактика преступлений и иных правонарушений в Алтайском крае».
Исполнители Программы	Педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители), внешние партнеры
Ожидаемые результаты	<ul style="list-style-type: none"> - доля удовлетворенности участников образовательного процесса – 90 %; - доля обучающихся, занятых внеурочной деятельностью – 65% от общего количества обучающихся группы; - отсутствие или снижение количества правонарушений и преступлений по отношению к предыдущему периоду; - увеличение доли выпускников, трудоустроенных и закрепленных на рабочих местах по специальности 19.02.07.
Сайт ОУ в Интернете	kollej.mks@mail.ru

2. Цель:

2.1.1.Создание условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;

2.1.2.Развитие воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубах.

2.2. Задачи:

- формирование российской гражданской идентичности обучающихся;
- овладение духовными ценностями и культурой многонационального народа России;

- воспитание и социализация обучающихся, их самоидентификация посредством лично и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления, в том числе через реализацию образовательных программ, входящих в основную образовательную программу;

- создание условий для развития и самореализации обучающихся, для формирования здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни обучающихся;

- формирование уклада жизни на основе базовых национальных ценностей российского общества, учитывающего историко-культурную и этническую специфику региона, в котором находится колледж, а также потребности и индивидуальные социальные инициативы обучающихся, особенности их социального взаимодействия вне колледжа.

- формирование антикоррупционного сознания.

3. Основные направления духовно-нравственного развития, воспитания и социализации.

3.1. Духовно-нравственное развитие;

3.2. Воспитание и социализация обучающихся;

3.3. Профессиональная ориентация;

3.4. Формирование экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни;

3.5. Антикоррупционное мировоззрение и антикоррупционные стандарты поведения.

4. Этапы реализации программы.

4.1. Подготовительный (организационный) – сентябрь - декабрь 2017г.- включает:

4.1.1. Педагогическую деятельность по изучению типичных и индивидуальных особенностей и потребностей обучающихся;

4.1.2. Углубленный анализ педагогической ситуации в колледже в целом и в ученических коллективах в частности; разработка программ воспитания в ученических коллективах.

4.1.3. Выявление нестандартности и индивидуальности обучающихся, одаренных детей, подростков, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, планирование возможности реализоваться им со своими склонностями и интересами.

4.2. Деятельностно-творческий – январь 2018г. – август 2019г.- включает:

4.2.1. Адаптацию обучающихся к современным требованиям окружающего социума;

4.2.2. Развитие у обучающихся навыков студенческого самоуправления, воспитание инициативы, самостоятельности;

4.2.3. Создание условий для развития творческих и интеллектуальных способностей обучающихся, организацию плодотворного и интересного досуга;

4.2.4. Формирование здорового образа жизни, воспитание негативного отношения к вредным привычкам;

4.2.5. Формирование профессиональных навыков и умений.

4.3. Результативно-творческий – сентябрь 2019г.- июнь 2020 г.- включает:

4.3.1. Создание у обучающихся необходимости постоянного повышения профессиональных компетенций в быстро меняющихся условиях экономики;

4.3.2. Оказание психолого-педагогической помощи обучающимся в формировании жизнестойкости, самореализации и самоопределении;

4.3.3. Адаптацию обучающихся в трудовых коллективах, выработку умения ориентироваться в новых жизненных обстоятельствах;

4.4.4. Развитие у обучающихся чувства ответственности перед обществом и государством;

4.4.5. Дальнейшее физическое развитие личности обучающихся;

4.4.6. Дальнейшее развитие у обучающихся национального самосознания, формирование у них нравственных и гражданских качеств на основе разнообразной творческой деятельности.

5. СОДЕРЖАНИЕ

5.1. Духовно-нравственное развитие.

5.1.1. Гражданско-патриотическое воспитание.

Задачи: формирование навыков социально-активного поведения личности, проявляющихся в эффективной реализации своих прав и свобод, умелой и цивилизованной их защите, способности активно проявлять гражданские качества, отстаивать свою гражданскую позицию, бережно относиться к историческому наследию нашего народа; противостоять идеологическому воздействию; научить разбираться в политической жизни России, ее традициях и современных реалиях

Реализация посредством направлений:

1. Краеведческое – поисковое

- Участие в краевых вахтах памяти, акциях: «Навеки в земле Алтайской», «Бессмертный полк».

- Участие в конкурсе проектов общегородского значения в номинации «Моя страна - моя Россия».

1.1. Выставочные мероприятия:

Книжно-иллюстрированная выставка «История Великой Отечественной войны (1941-1945) в событиях и фактах».

Организация работы музея

Проведение мероприятий, посвященных Дню памяти Героя Советского союза Ф.Ф. Фомина, Дню защитника Отечества, Дню России, Победе в ВОВ.

Участие во всероссийской акции «Весенняя неделя добра».

Организация экскурсионных выездов.

1.2. Литературно-музыкальное

Участие во Всероссийских молодежно-патриотических акциях «Всероссийский день призывника»;

«Мы верим в тебя, солдат!»;

Тест по истории Великой Отечественной войне;

«Письмо ветерану» в рамках Всероссийского конкурса «Лучший урок письма».

Участие в краевом этапе всероссийского проекта «Наша общая Победа».

Участие в краевом фестивале «Пою мое Отечество».

Участие в городском конкурсе чтецов.

Проведение коллективных творческих дел (КТД): единый классный час «Герои и люди»; единый урок мужества «Равнение на Победу», предметные недели по истории «Отчизны верные сыны», посещение музеев, праздничные программы, торжественные мероприятия, посвященные памятным датам; вечера поэзии и песен времен Великой Отечественной войны.

Литературный конкурс «Долг. Честь. Достоинство» (рассказ, сочинение, очерк, стихотворение).

Организация творческих площадок:

- в краевом Доме ветеранов, для жителей микрорайона: «Поклон тебе, солдат России!», «Звени, победная весна!».

Работа киноклуба «Открытый показ» - демонстрация лучших советских и российских фильмов, посвященных Великой Отечественной войне 1941-1945 годов и др.

Книжно-читательская кампания: «Великая Отечественная война: эпоха, люди и судьбы».

Работа клуба выходного дня в общежитие: проведение литературно-музыкальных вечеров, конкурсов рисунков, стихов, поделок.

Организация книжно-иллюстрированных выставок, фотовыставок, выставочных проектов, библиотечных часов гражданско-патриотической направленности: «Мы - дети твои, Россия», «Вставай, страна огромная», «В России моя судьба». «Этот день Победы».

Работа клуба «Свеча»: проведение литературных вечеров, литературно-музыкальных встреч «Доблесть русского воина», «Помяни нас, Россия, в известной печали».

Участие в районных эстафетах знаний «Защитники Отечества».

1.3. Экскурсионно-туристическое

Сотрудничество с музеями, культурными и общественными центрами г. Барнаула: организация экскурсий в Алтайский государственный краеведческий музей в Военно-исторический отдел: «Памяти павших в Афганистане», «Алтайские дивизии в боях за Родину», «Барнаул военный, тыловой», «Солдаты России XX века»; организация выездных экскурсий в Планетарий.

Туристические походы обучающихся в Горный Алтай, Колывань.

1.4. Шефская работа

Организация работы постоянно действующих отрядов милосердия, молодежных волонтерских отрядов по оказанию помощи ветеранам ВОВ, локальных войн, труженикам тыла, членам их семей.

Уход за мемориалами, памятниками, братскими могилами, аллеями

памяти.

Участие в торжественной церемонии возложения цветов к Вечному огню. Приглашение и чествование ветеранов войны, труда, работников тыла, участников локальных войн на общих коллективно-творческих делах, торжественных мероприятиях, классных часах, уроках мужества, общих праздничных линейках.

Участие в краевом благотворительном марафоне «Поддержим ребенка».

Участие в городских акциях: «Георгиевская ленточка», «Посылка воину-земляку», «Чужих детей не бывает», «Весенняя неделя добра».

Реализация плана мероприятий в рамках месячника пожилого человека.

Адресная помощь, поздравления ветеранов войны, ветеранов труда, ветеранов педагогического труда.

Проведение праздничных программ, кафе для ветеранов, для жителей микрорайона (по согласованию).

Уход за памятниками и мемориалами воинам, погибшим в Великой Отечественной войне и локальных войнах: операции «Памятник», «Посади дерево».

Проведение акций: «Поздравь своего преподавателя», «Подарок ветерану», «Ветеран живет рядом», «Листовка-поздравление».

5.1.2. Нравственное воспитание

Задачи: формирование активной жизненной позиции обучающихся, их сознательного отношения к общечеловеческому долгу, утверждение единства слова и дела как повседневной нормы поведения, воспитание самоуважения и уверенности в себе, чести, достоинства, прямоты и личной морали, инициативы, энергичности и настойчивости в выполнении любого дела.

Реализация:

Участие во Всероссийской Неделе Добра.

Сотрудничество с благотворительными фондами и организациями для вовлечения обучающихся в социально-значимую и благотворительную деятельность: проведение благотворительных акций для детей - сбор и передача средств, вещей, игрушек, канцтоваров; проведение игровых и творческих площадок, праздничных программ для детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями, больных городского онкологического центра, людей, попавших в трудную жизненную ситуацию; посещение детских домов и приютов, субботники.

Реализация мероприятий в рамках месячника пожилого человека.

Проведение благотворительных акций, мастер-классов для многодетных и малообеспеченных семей.

Организация волонтерского движения. Работа волонтерских отрядов техникума. Участие в информационных и публичных мероприятиях, мероприятиях, пропагандирующих здоровый образ жизни; информационно-развлекательных мероприятиях для молодежи.

Участие в мероприятиях для всей семьи: концерты, гуляния, выставки, соревнования, тренинги.

Организация работы клуба любителей книги «Свеча» при библиотеке, мероприятия в общежитии.

Проведение общих коллективно-творческих дел:

- торжественные мероприятия и линейки;
- праздники, вечера, шоу, концерты, капустники;
- игровые программы, конкурсы;
- профессиональные марафоны;
- фестивали творчества;
- творческие площадки;
- мастер-классы;
- КВНы;
- маршруты здоровья;
- клубы выходного дня.

Проведение общих проектов и конкурсов: «Лучшая группа», «Лучший поэт», «Своя колея», «Моя родословная», «Вежливость на все времена», «Твой увлеченья, ровесник» и т.д.

5.1.3. Художественно-эстетическое воспитание

Задачи: воспитание человека высокой нравственности и культуры; формирование художественного и эстетического вкуса обучающихся; развитие и совершенствование творческих способностей.

Реализация:

В рамках Всероссийских культурно-просветительских акций проведение:

- конкурса стенных газет «День народного единства»;
- выставки традиционной народной культуры, приуроченной к государственному празднику «День народного единства»;
- интерактивная акция по продвижению чтения среди молодежи «Открытая книга»;
- конкурс среди читателей на лучший творческий проект «Какая мне нужна библиотека».
- организация и проведение масштабных проектов для студенческого и педагогического сообществ:
 - Фестиваль творчества «Славянские традиции»
 - Литературный конкурс «Честь. Достоинство. Долг»
 - Фестиваль природы (фотоискусство и народное творчество).

Проведение кастинга обучающихся в дополнительное образование: творческие студии - вокальная, театральная, молодежные клубы и объединения.

Реализация плана мероприятий, посвященного Году Кино и Экологии в России, Алтайском крае: декада «Алтай музыкальный», декада «Алтай в красках».

Проведение общих коллективных творческих дел, вечеров, торжественных мероприятий, праздничных и конкурсно-развлекательных программ, выпускных балов, творческих площадок, вечеров отдыха, КВН, посвященных красным датам календаря, памятным событиям страны, края, города, района и техникума.

Организация мастер-классов «Встреча с талантом»: презентация на базе библиотеки персональных выставок алтайских художников.

Участие в творческих площадках, концертных программах, народных гуляньях, посвященных календарным датам, Дню города, Дню молодежи, участие в районных праздниках.

Сотрудничество с музеями, выставочными залами, театрами и кинотеатрами, филармонией, культурными центрами, центрами детского и юношеского творчества, общественными организациями художественно-эстетического направления с целью посещения и организации экскурсий для обучающихся.

С целью раскрытия перед молодыми людьми мира различных увлечений и интересов реализовать ряд мероприятий:

- встречи с творческой молодежью
- уроки прекрасного «Чудеса своими руками»
- часы эстетического и экологического воспитания
- мастер-классы «Такая простая, сложная профессия»
- уроки красоты: «Здоровье и мода: кто кого?», участие в районном конкурсе «Мисс очарование»; встречи со специалистами парикмахерами; выставка картин «Все краски, кроме черной», рейдовые мероприятия: «Когда я ем...» (столовый этикет), «По одежке встречают...» (этикет внешнего вида), «Точность-вежливость королей» (культура поведения, деловой этикет).

Работа киноклуба «Открытый показ» - просмотр российских фильмов на базе техникума.

Планируемые результаты:

- ценностное отношение к техникуму, своему селу, городу, народу, России, к героическому прошлому и настоящему нашего Отечества;
- желание продолжать героические традиции многонационального российского народа;
- чувство дружбы к представителям всех национальностей Российской Федерации;
- умение сочетать личные и общественные интересы, дорожить своей честью, честью своей семьи, техникума; понимание отношений ответственной зависимости людей друг от друга; установление дружеских взаимоотношений в коллективе, основанных на взаимопомощи и взаимной поддержке;
- уважение родителей, понимание сыновнего долга как конституционной обязанности, уважительное отношение к старшим, доброжелательное отношение к сверстникам и младшим;

- знание традиций своей семьи и техникума, бережное отношение к ним;
- понимание значения религиозных идеалов в жизни человека и общества, роли традиционных религий в развитии Российского государства, в истории и культуре нашей страны, общие представления о религиозной картине мира;
- понимание нравственной сущности правил культуры поведения, общения и речи, умение выполнять их независимо от внешнего контроля, умение преодолевать конфликты в общении;
- готовность сознательно выполнять правила для обучающихся, понимание необходимости самодисциплины;
- готовность к самоограничению для достижения собственных нравственных идеалов; стремление вырабатывать и осуществлять личную программу самовоспитания;
- потребность в выработке волевых черт характера, способность ставить перед собой общественно значимые цели, желание участвовать в их достижении, способность объективно оценивать себя;
- умение устанавливать со сверстниками другого пола дружеские, гуманные, искренние отношения, основанные на нравственных нормах; стремление к честности и скромности, красоте и благородству во взаимоотношениях; нравственное представление о дружбе и любви;
- понимание и сознательное принятие нравственных норм взаимоотношений в семье; осознание значения семьи для жизни человека, его личностного и социального развития, продолжения рода;
- понимание взаимосвязи физического, нравственного (душевного) и социально-психологического (здоровья семьи и коллектива) здоровья человека, влияния нравственности человека на его жизнь, здоровье, благополучие;
- понимание возможного негативного влияния на морально-психологическое состояние человека компьютерных игр, кино, телевизионных передач, рекламы; умение противодействовать разрушительному влиянию информационной среды.

5.2. ВОСПИТАНИЕ И СОЦИАЛИЗАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.2.1. Правовое воспитание

Задачи: совершенствование системы профилактики правонарушений, повышения эффективности профилактической деятельности и снижения уровня преступности среди несовершеннолетних обучающихся;

- формирование навыков социально-активного поведения личности, проявляющихся в осознанном правомерном поведении, ответственном отношении к обязанностям гражданина РФ, способности в любых ситуациях действовать юридически грамотно.

Реализация: в рамках плана мероприятий правового воспитания обучающихся, организация работы осуществляется по направлениям:

- Социально-правовое воспитание.
- Социально-психологическое направление.
- Просветительская работа с несовершеннолетними.

Проведение мониторингов по адаптации обучающихся, социально-опасных зависимостей воспитанников в целях социально-педагогического сопровождения обучающихся, находящихся в социально-опасном положении, обучающихся девиантного, антивиталяного поведения.

Организация работы социально-психологической службы техникума.

Реализация профилактических программ:

- по решению проблемы распространения социально опасных заболеваний среди подростков и молодежи (алкоголизма, токсикомании, табакокурения);
- по профилактике экстремизма, терроризма и преступлений в молодежной среде;
- по профилактике наркомании;
- по пропаганде ЗОЖ.

Профилактика самовольных уходов.

Участие во Всероссийских и краевых акциях: «Дети России», «Спорт против наркотиков», «Наркотики. Закон. Ответственность», «Классный час», «Родительский урок», «Сообща, где торгуют смертью»; в районных, городских и краевых мероприятиях: районном круглом столе по проблеме наркомании; акциях по профилактике социально-опасных заболеваний среди молодежи; районной эстафете знаний «Человек и закон»; городской декаде правовых знаний студентов и обучающихся, в молодежных форумах «Наше слово».

Организация межведомственного взаимодействия с отделом полиции № 6, БЮИ, отделом по борьбе с наркотиками, администрацией Центрального района.

Организация работы правового лектория: цикл лекций, встреч, тренингов специалистов для педагогического и студенческого сообществ по правовой тематике:

- проведение декад, недель правовых знаний: «Уроки Фемиды». «Жить по закону», «Знать - наше право» и др.
- проведение месячника гражданско-правового воспитания «Человек. Личность. Гражданин».
- проведение «Месячника безопасности детей».
- проведение «Часа правового общения» с обучающимися из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (ежемесячно).
- проведение конкурсов, викторин на тему: «Право и закон».
- организация работы наркопоста.
- проведение собраний в общежитии.

5.2.2. Семейное воспитание. Работа с родителями (законными представителями).

Задачи: воспитывать у обучающихся ответственность за своих близких; формировать систему ценностных семейных ориентаций; формировать разумные отношения в любви, дружбе, семейной жизни.

Реализация:

Участие в районных, городских праздниках «День семьи», «День защиты детей», «День матери», «День отца».

Реализация мероприятий, адаптированных для обучающихся, проживающих в общежитии.

Проведение уроков доброты «От всей души», классных часов, диспутов, огоньков с приглашением родителей, родственников: «Отцы и дети», «Еще раз о любви», «А годы летят...», «Ты не считай ни лет, ни зим».

Проведение тренингов «Дом вести - не лапти плести».

Общий конкурс валентинок, стихов «Любите, пока любится».

Сотрудничество со специалистами краевых кризисных центров для мужчин и для женщин, краевого наркологического центра, Клиники планирования семьи в организации и проведение мероприятий просветительского характера, в консультировании.

Проведение общих тематических родительских собраний. Проведение групповых родительских собраний.

Групповые внеклассные мероприятия и коллективно-творческие дела с участием родителей, родственников в рамках месячника пожилого человека, месячника «Служу России», программы «Здоровье- это успех!».

Проведение торжественного вручения документа об образовании с участием родителей. Участие в районных праздниках, посвященных Дню матери, Дню семьи, Дню молодежи, Дню города.

Сотрудничество с родителями обучающихся в проведении профориентационной работы.

Совместная деятельность педагогического коллектива и родителей в плане организации досуга, внеучебной полезной занятости, трудоустройстве обучающихся в каникулярный период, трудоустройстве обучающихся на выпуске из образовательного учреждения.

Планируемые результаты:

- ценностное отношение к России, своему народу, краю, отечественному культурно-историческому наследию, государственной символике, законам Российской Федерации, родным языкам: русскому и языку своего народа, народным традициям, старшему поколению;

- знание основных положений Конституции Российской Федерации, символов государства, субъекта Российской Федерации, в котором находится образовательное учреждение, основных прав и обязанностей граждан России;

- системные представления о народах России, понимание их общей исторической судьбы, единства народов нашей страны; опыт социальной и межкультурной коммуникации;

- представление об институтах гражданского общества, их истории и современном состоянии в России и мире, о возможностях участия граждан в

общественном управлении; первоначальный опыт участия в гражданской жизни;

- понимание защиты Отечества как конституционного долга и священной обязанности гражданина, уважительное отношение к Российской армии, к защитникам Родины;

- уважительное отношение к органам охраны правопорядка;

- знание национальных героев и важнейших событий истории России;

- знание государственных праздников, их истории и значения для общества;

- позитивное отношение, сознательное принятие роли гражданина;

- умение дифференцировать, принимать или не принимать информацию, поступающую из социальной среды, СМИ, Интернета исходя из традиционных духовных ценностей и моральных норм;

- первоначальные навыки практической деятельности в составе различных социокультурных групп конструктивной общественной направленности;

- сознательное понимание своей принадлежности к социальным общностям (семья, коллектив, сообщество городского или сельского поселения, неформальные подростковые общности и др.), определение своего места и роли в этих сообществах;

- знание о различных общественных и профессиональных организациях, их структуре, целях и характере деятельности;

- умение вести дискуссию по социальным вопросам, обосновывать свою гражданскую позицию, вести диалог и достигать взаимопонимания;

- умение самостоятельно разрабатывать, согласовывать со сверстниками, преподавателями и родителями и выполнять правила поведения в семье, коллективах;

- умение моделировать простые социальные отношения, проследить взаимосвязь прошлых и настоящих социальных событий, прогнозировать развитие социальной ситуации в семье, коллективе, городском или сельском поселении;

- ценностное отношение к мужскому или женскому гендеру (своему социальному полу), знание и принятие правил полоролевого поведения в контексте традиционных моральных норм.

5.3. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОРИЕНТАЦИЯ

5.3.1. Профессионально-трудовое и экономическое воспитание

Задачи: привитие обучающимся навыков планирования и управления временем для достижения поставленной цели; воспитание умения устанавливать приоритеты в учебе и работе; воспитание чувства ответственности за совершенные действия; способствовать формированию умений обучающихся находить, понимать и анализировать экономическую информацию, понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии.

Реализация:

Участие в конкурсе профессионального мастерства «Лучший по профессии» среди обучающихся.

Участие в декадах по профессиям и специальностям.

Проведение Коллективно-Творческих Дел (КТД): «Посвящение в первокурсники», конференция «Модель выпускника», торжественное вручение дипломов выпускникам; конкурсов: «Очумелые ручки», «Город мастеров», «Первые изделия»; праздников: «День студента», «День земли».

Участие в краевых, городских, районных конкурсах изобразительного и декоративно-прикладного творчества, технического творчества, конкурсах профессионального мастерства, научно-практических конференциях.

Участие в работе краевых, городских и районных круглых столов по вопросам трудоустройства, профориентационных ярмарках, ярмарках рабочих мест.

Участие в Дне открытых дверей.

Участие в районном Фестивале профориентации, городской ярмарке профессий «Мир профессий».

Реализация образовательных программ: «Основы деловой общения», «Основы культуры профессионального общения».

Подача информации на сайт колледжа.

Торжественное вручение дипломов выпускникам.

Производственная практика.

Участие во Всероссийской акции «Дни финансовой грамотности в учебных заведениях».

Проведение общественных приемных для обучающихся

Участие во Всероссийской акции «Зеленая Россия»: субботники, трудовые, экологические, снежные десанты.

Экологические трудовые акции по благоустройству, санитарной очистке и озеленению колледжа, общежития, территории.

Участие в работе общественных объединений: Студенческого совета, Совета общежития, волонтерских отрядов. Организация дежурства обучающихся в учебном корпусе, столовой, общежитии.

Планируемые результаты:

- сформированность профессионально ориентированных знаний и умений;
- сформированность достаточного уровня самоопределения (адекватная самооценка в соответствии с профессиональным выбором);
- сформированность образовательного запроса, соответствующего интересам и способностям, ценностным ориентациям;
- сформированность умения адекватно оценивать свои личностные особенности в соответствии с требованиями выбранной профессией.

5.4. ФОРМИРОВАНИЕ БЕЗОПАСНОГО, ЗДОРОВОГО И ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЦЕЛЕСООБРАЗНОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ

Задачи: пропаганда образа здорового и успешного молодого человека;

повышение жизнестойкости и безопасности обучающихся; формирование у молодых людей негативного отношения к социально-опасным зависимостям; профилактика антивиталяного поведения среди обучающихся; экологической культуры, раскрытие удивительного мира различных увлечений и интересов в молодежной среде.

Реализация:

Участие в краевых, городских, районных спартакиадах, соревнованиях, спортивных праздниках, олимпиадах, акциях.

Участие в районных конкурсах: «За здоровый образ жизни!», «Мой любимый вид спорта».

Проведение кастинга обучающихся «Полезный досуг - мудрости друг» по внеучебной полезной занятости.

Организация работы социально-психологической службы техникума.

Работа психологической мастерской «Целеполагание и построение жизненной перспективы» (психологический практикум).

Малая Олимпиада «АПТ» по видам спорта.

Спартакиада «Будь здоров!» среди сотрудников и педагогических работников техникума.

Проведение Общих Дней Здоровья.

Организация выходного игрового дня в спортивном зале техникума.

Проведение товарищеских встреч по отдельным видам спорта с командами районных МОУ СОШ, ПОО СПО.

Посещение оздоровительного лагеря «Журавлики» слушателями 3-го отделения. Организация диспансеризации обучающихся из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию, организация медицинских осмотров обучающихся.

Организация просветительской деятельности посредством социального партнерства: лекции, тренинги, встречи, мастер-классы специалистов медико-социальных центров реабилитации подростков, общественных организаций оздоровительной направленности.

Организация отдыха и занятости обучающихся в период зимних и летних каникул.

Реализация Программы «Здоровье-это успех!» по следующим блокам:

1. «Мы – за здоровое поколение»
2. «Умей сказать: «Нет!»»
3. «Береги здоровье! Живи полной жизнью!»

Организация акций и мероприятий по профилактике табакокурения:

- «Брось сигарету!»;
- «Прощай, сигарета» - акция-костер;
- «Не унесенные дымом» - вечер вопросов и ответов;
- «Я больше не курю» - конкурсно-игровая программа.

В целях мотивации к ЗОЖ, организации внеурочной полезной занятости, организации досуга обучающихся, проживающих в общежитии,

организация работы творческих объединений и спортивных секций «Пэчворк – лоскутная техника», «Фантазия», «Керамика», «Роспись по дереву», вокальная студия «Кристалл», «ОФП», «Лыжные гонки», «Мини-футбол», «Волейбол». Проведение:

- мастер-классы «Когда в помощницах природа»
- выставка-рецепт «Натураптека»
- информационно-познавательные часы
- уроки защиты от экологической опасности «Все ли полезно, что в рот полезло»
- игровые программы «Витаминка», «Умное меню-залог здоровья»
- уроков истины «Выбираю жизнь!»
- мастер-классы «Такая простая, сложная профессия».

Организация на базе библиотеки книжных выставок, широкого просмотра литературы, библиотечных часов:

- «Здоровье и мода: кто кого?»
- «Книги на службе здоровья»
- «Мифы и факты о здоровье»
- «Книги для вашего здоровья» и др.

В целях раскрытия перед молодыми людьми мира различных увлечений и интересов реализация масштабных и увлекательных коллективно-творческих дел:

- организация и проведение цикла встреч с творческой молодежью, студотрядами;
- проведение мастер-классов «Встреча с талантом»;
- выставка рисунков «Все краски, кроме черной».

Участие в краевой Спартакиаде, в городских и районных спартакиадах, соревнованиях по различным видам спорта, районных соревнованиях допризывной молодежи.

Мероприятия по Правилам дорожного движения (встречи с инспекторами, оформление уголка, акции и т.д.).

Участие в краевом пробеге «Кольцо победы».

Участие в легко - атлетической эстафете на приз газеты «Алтайская правда».

Реализация идеи объединения спорта и искусства посредством проведения таких мероприятий: общих Дней здоровья, клуба выходного дня, военно-спортивных игр, военно-спортивных эстафет, спортивных праздников, спортивных стартов «От веселых стартов-до олимпийских вершин!»

Планируемые результаты:

- знания и умения рационально планировать свой день, распределять нагрузки, избегать перенапряжения, учитывать индивидуальные особенности;
- потребность в двигательной активности и индивидуальный выбор нагрузки.

- наличие чётких представлений о возможностях управления своим физическим и психологическим состоянием без использования медикаментозных и тонизирующих средств;
- способность самостоятельно оценивать и контролировать свой рацион питания с точки зрения его адекватности и соответствия образу жизни (учебной и внеучебной нагрузке);
- профилактика разного рода зависимостей;
- овладение основами позитивного коммуникативного общения;
- профилактика дорожно-транспортного травматизма;
- освоение основ экологически грамотного поведения в быту и общественной жизни.

3.5. АНТИКОРРУПЦИОННОЕ МИРОВОЗЗРЕНИЕ

Задачи: воспитывать ценностные установки и развивать способности, необходимые для формирования у молодых людей гражданской позиции в отношении коррупции. Неотъемлемой частью подобного мировоззрения является принятие локальной модели социального поведения

Реализация:

Преподавание учебной дисциплины «Обществознание», а также тематических уроков в курсе различных предметов.

Организация родительских собраний по данной тематике, оформление стендов с законодательными и иными материалами по вопросам антикоррупционной политики. Освещение работы по антикоррупционному воспитанию на сайте техникума. Организация внеурочной деятельности по антикоррупционному воспитанию (кружки, секции, «круглые столы», дискуссионные клубы, конференции, олимпиады, поисковые и научные исследования, акции антикоррупционной направленности, встречи с представителями властных структур и др.) Лекции, анализ проблемных статей, отчетов работы правоохранительных органов, исторических источников, а также специальных исследований, посвященных коррупции в России и за рубежом; беседы с различными людьми: сотрудниками правоохранительных органов, свидетелями, политиками, государственными служащими, потерпевшими др.

Классные часы в форме дискуссий и ролевых игр со следующей тематикой: «Быть честным. По законам справедливости», «Что такое коррупция? Как решить проблему коррупции?», «Государство и человек: конфликт интересов», «Зачем нужна дисциплина?», «9 декабря - международный день борьбы с коррупцией». К этому дню можно приурочить проведение мероприятий: Проведение классных часов на темы: «Понятие коррупции», «Что Вы знаете о коррупции в нашем городе?».

Планируемые результаты:

- отсутствие случаев антикоррупционного поведения в колледже;
- антикоррупционное просвещение;
- обретение опыта решения жизненных проблем на основе взаимодействия педагогов и обучающихся;

- активизацию педагогической деятельности по формированию у обучающихся антикоррупционного мировоззрения;
- формирование мотивации к антикоррупционному.

6.РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Материальная база для организации воспитательной работы и дополнительного образования группы	число помещений
- спортивный зал	1
- актовый зал	1
- библиотека (количество мест)	1,мест-20
- медицинский пункт	1
- столовая (площадь/количество посадочных мест)	1/150
- общежитие (кол-во мест)	1, мест -375
- тренажерный зал	2
- радиоузел (площадь)	1
- лыжехранилище	1
-музей	1
- помещение студии «Стиль» хореографического коллектива «Вектор танца», инструментальной студии	3
- кабинет социального педагога	1
- кабинет педагога-психолога	1
учебная комната в общежитии	
комната отдыха в общежитии	

Кадровое обеспечение воспитательного процесса:

Педагог-организатор, социальный педагог, воспитатели общежития, руководители спортивных секций и творческих объединений, руководитель физического воспитания, основ безопасности жизнедеятельности, педагог-психолог, классный руководитель, библиотекарь.

Механизм реализации программы включает использование комплекса организационных, педагогических и экономических мер, предусматривающих:

- совершенствование нормативно-правовой базы с целью обеспечения оптимальных условий для реализации целей и задач программы;
- активное привлечение общественности к решению вопросов профессионального воспитания.

Механизм реализации программы предусматривает ежегодный анализ результатов проведенной работы, план работы на месяц. Управление программой осуществляет администрация колледжа. Ежегодно по итогам реализации программы готовится анализ и рассматривается на педагогическом совете.

7. КРИТЕРИИ И ПОКАЗАТЕЛИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОЛЛЕДЖА ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАНИЯ И

СОЦИАЛИЗАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

7.1. Критериями эффективности реализации колледжем воспитательной и развивающей программы является динамика основных показателей воспитания и социализации обучающихся:

7.1.1. Динамика развития личностной, социальной, экологической, трудовой (профессиональной) и здоровьесберегающей культуры обучающихся.

7.1.2. Динамика (характер изменения) социальной, психолого-педагогической и нравственной атмосферы в группе, колледже.

7.1.3. Динамика детско-родительских отношений и степени включенности родителей (законных представителей) в образовательный и воспитательный процесс.

7.2. Критерии, по которым изучается динамика процесса воспитания и социализации обучающихся.

7.2.1. Положительная динамика (тенденция повышения уровня нравственного развития обучающихся) - увеличение значений выделенных показателей воспитания и социализации обучающихся на интерпретационном этапе по сравнению с результатами контрольного этапа исследования (диагностический).

7.2.2. Инертность положительной динамики подразумевает отсутствие характеристик положительной динамики и возможное увеличение отрицательных значений показателей воспитания и социализации обучающихся на интерпретационном этапе по сравнению с результатами контрольного этапа исследования (диагностический);

7.2.3. Устойчивость (стабильность) исследуемых показателей духовно-нравственного развития, воспитания и социализации обучающихся на интерпретационном и контрольным этапах исследования при условии соответствия содержания сформировавшихся смысловых систем у подростков, в педагогическом коллективе и детско-родительских отношениях общепринятым моральным нормам устойчивостью исследуемых показателей может являться одной из характеристик положительной динамики процесса воспитания и социализации обучающихся.

8. МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА

Ценностно-смысловые компетенции:

1. Иметь российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов.

2. Иметь гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности.

3. Быть готовым к служению Отечеству, его защите.

4. Владеть основами саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; быть готовым и способным к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.

5. Быть готовым и способным к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательно относиться к непрерывному самообразованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

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

Социокультурные компетенции:

1. Иметь мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.

2. Иметь толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, быть готовым и способным вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

3. Иметь эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.

4. Уметь определять назначение и функции различных социальных институтов.

5. Уметь самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.

6. Иметь сформированное экологическое мышление, понимать влияние социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, приобрести опыт эколого-социальной направленности.

7. Ответственно относиться к созданию семьи на основе осознанно принятых ценностей семейной жизни.

Учебно-познавательные компетенции:

1. Иметь целостное представление о мире и общей культуре путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе.

2. Самостоятельно определять цели и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.

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

4. Владеть навыками познавательной, учебно-исследовательской и

проектной деятельности, навыками разрешения проблем; быть способными и готовыми к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.

5. Владеть языковыми средствами – уметь ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

6. Владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Информационные компетенции:

1. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

2. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

3. Быть готовым и способным к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.

4. Уметь использовать средства формационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований экономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.

Коммуникационные компетенции:

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

2. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

3. Иметь навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

4. Уметь эффективно разрешать конфликты.

Здоровьесберегающие компетенции:

1. Принимать и реализовывать ценности здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью.

2. Иметь бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, уметь оказывать первую помощь.

7. ПРОГРАММА КОРРЕКЦИОННОЙ РАБОТЫ

Пояснительная записка

Программа коррекционной работы разработана в соответствии с требованиями Закона «Об образовании»; Федерального закона «О внесении изменений в отдельные законодательные Акты РФ по вопросу о гражданах с ограниченными возможностями здоровья» от 30 июня 2007 г. № 120-ФЗ; письма Министерства общего и профессионального образования РФ от 22.01.98 №20-58-07ин/20-4 «Об учителях-логопедах и педагогах-психологах учреждений образования» и направлена на создание системы комплексной помощи обучающимся колледжа с ограниченными возможностями здоровья¹ и инвалидам в освоении образовательной программы.

В основе работы коррекционной Программы лежит единство четырех функций:

- 1) диагностика проблем;
- 2) информация о проблеме и путях ее решения;
- 3) консультация на этапе принятия решения и разработка плана решения проблемы;
- 4) помощь на этапе решения проблемы.

Программа коррекционной работы должна обеспечивать:

- организацию сопровождения обучающихся с учётом их индивидуальных особенностей и образовательных потребностей, путем создания в колледже специальных условий воспитания и обучения, посредством индивидуализации и дифференциации образовательного процесса;
- оценку полученных результатов;
- социальную адаптацию и интеграцию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Направленность программы (адресат программы).

Обучающиеся колледжа с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды.

Цель программы.

- Организация комплексной психолого-социально-педагогической помощи и поддержки обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам, и их родителям (законным представителям), включающей организацию сопровождения обучающихся с учётом их индивидуальных особенностей и образовательных потребностей, коррекцию недостатков в физическом и (или) психическом развитии, при освоении образовательной программы профессионального образования.

Задачи программы:

- выявление и удовлетворение особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, при

¹ Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

освоении ими образовательной программы профессионального образования;

- определение особенностей организации образовательного процесса и условий интеграции для обучающихся в соответствии с индивидуальными характеристиками и особенностями, а также для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (в соответствии с рекомендациями психолого-педагогической, медицинской и социальной службы);

- осуществление индивидуально ориентированной социально-психолого-педагогической помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам с учётом особенностей психического и (или) физического развития, индивидуальных возможностей обучающихся (в соответствии с рекомендациями психолого-педагогической, медицинской и социальной службы);

- разработка и реализация адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов;

- расширение адаптивных возможностей личности, определяющих готовность к решению доступных проблем в различных сферах жизнедеятельности;

- развитие коммуникативной компетенции, форм и навыков конструктивного личностного общения в социуме;

- реализация комплексной системы мероприятий по социальной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов;

- оказание консультативной помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам, их родителям (законным представителям) по социальным, психологическим, правовым и другим вопросам.

Приоритетными направлениями программы на этапе получения профессионального образования становятся формирование социальной компетентности обучающихся и развитие адаптивных способностей личности для самореализации в обществе.

Реализация программы осуществляется на основе следующих принципов:

Принцип системности - обеспечивает единство диагностики, коррекции и развития, т.е. системный подход к анализу особенностей развития и коррекции нарушений у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, а также всесторонний многоуровневый подход специалистов различного профиля, взаимодействие и согласованность их действий в решении проблем обучающегося.

Принцип непрерывности - гарантирует обучающемуся и его родителям (законным представителям) непрерывность помощи до полного решения проблемы или определения подхода к её решению.

Принцип вариативности - предполагает создание вариативных условий для получения профессионального образования обучающимися, а также обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, имеющими различные недостатки в физическом и (или) психическом развитии.

Принцип достоверности - предполагает профессиональный анализ специалистами данных диагностики: психологических (педагог - психолог) и педагогических (преподаватели, мастера, заместитель директора по социально-педагогическому воспитанию); оценку предпосылок и причин возникающих трудностей с учетом социального статуса обучающегося, семьи, условий обучения и воспитания.

Принцип гуманистической направленности - основан на соблюдении интересов обучающегося, опоре на потенциальные возможности, интересы и потребности; создании ситуаций успеха в обучении, общении со сверстниками и взрослыми.

Принцип педагогической целесообразности - предполагает интеграцию усилий педагогического коллектива (преподаватель, педагог - психолог, социальный педагог и др.).

Принцип учета индивидуальных особенностей - индивидуальность обучающегося характеризуется совокупностью интеллектуальных, волевых, моральных, социальных и других черт, которые заметно отличают одного человека от других.

Принцип деятельностного подхода - задает направление коррекционной работы через организацию соответствующих видов деятельности обучающегося.

Принцип педагогической экологии - заключается в том, что родители и педагоги должны строить свои отношения с обучающимся на основе его безусловного принятия, на безоценочном отношении независимо от преобладания в нем сильных или слабых сторон, на педагогическом оптимизме и доверии, глубокой любви и эмпатии, уважении его личности, прав и свобод.

НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

Программа коррекционной работы на ступени профессионального образования включает в себя взаимосвязанные направления. Данные направления отражают её основное содержание:

– диагностическая работа обеспечивает своевременное выявление обучающихся, испытывающих трудности в освоении образовательной программы, в том числе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, проведение их комплексного обследования и подготовку рекомендаций по оказанию им психолого-медико-педагогической помощи в условиях колледжа;

– коррекционно-развивающая работа обеспечивает своевременную специализированную помощь в освоении содержания образования (разработка и реализация адаптированных образовательных программ) и коррекцию

недостатков в физическом и (или) психическом развитии у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в условиях колледжа; способствует формированию универсальных учебных действий у обучающихся (личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных);

– консультативная работа обеспечивает непрерывность специального сопровождения обучающихся, в том числе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, и их семей по вопросам реализации дифференцированных психолого-педагогических условий обучения, воспитания, коррекции, развития и социализации обучающихся;

– информационно-просветительская работа направлена на разъяснительную деятельность и информирование по вопросам, связанным с особенностями образовательного процесса со всеми участниками образовательного процесса, их родителями (законными представителями), педагогическими работниками;

– экспертная работа включает в себя анализ рабочих программ учебных предметов, проектов, пособий, образовательной среды, профессиональной деятельности специалистов колледжа в аспекте учета особых образовательных потребностей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов;

– профилактическая работа содействует полноценному психическому и физическому развитию личности, малых групп и коллективов, предупреждение возможных личностных и межличностных проблем, неблагополучия и социально-психологических конфликтов, включая выработку рекомендаций по улучшению социально-психологических условий самореализации личности, малых групп и коллективов.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Цель	Мероприятия	Результат	Сроки	Ответственные
Психолого-педагогическая и социальная диагностика				
Выявление обучающихся, нуждающихся в сопровождении	Посещение занятий и внеурочных мероприятий. Анкетирование родителей, беседы с педагогами	Банк данных обучающихся, нуждающихся в специализированной помощи.	сентябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, классный руководитель
Углубленное изучение индивидуальных особенностей и условий воспитания обучающихся	Анкетирование родителей, обучающихся. Беседы с родителями, классными руководителями и преподавателями	Матрица определения обобщенного показателя социального благополучия обучающегося	Сентябрь-октябрь	Классный руководитель, социальный педагог

Анализ причин возникновения трудностей в обучении. Выявление резервных возможностей	Индивидуальная диагностика обучающихся. Анкетирование родителей, беседы с педагогами	Карта индивидуально-психолого-педагогического сопровождения	Октябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, классный руководитель, воспитатель, патронатный воспитатель
Коррекционно-развивающее направление				
Создание условий для успешного освоения образовательной программы	Разработка и реализация адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования	Успешное освоение образовательной программы	В течение года	Педагог-психолог, социальный педагог, преподаватели, методист
Создание условий для успешной адаптации в образовательном пространстве	внеурочная деятельность (секции, кружки), внеклассные мероприятия, классные часы, индивидуальные беседы	Успешная адаптация обучающихся в колледже	В течение года	Педагог-психолог, социальный педагог, классный руководитель, воспитатель, патронатный воспитатель
Создание условий для повышения мотивации учения и социализации в колледже	Индивидуальные беседы, коррекционно-развивающие занятия	Повышение мотивации учения и социализации в колледже	В течение года	Педагог-психолог, социальный педагог, классный руководитель, воспитатель, патронатный воспитатель
Привлечение семьи к коррекционной работе	Индивидуальные беседы с родителями, тематические родительские собрания, рассмотрение вопросов на Совете по профилактике правонарушений и негативных зависимостей	Нормализация успеваемости и поведения обучающихся	В течение года по мере необходимости	Педагог-психолог, социальный педагог, классный руководитель, воспитатель, патронатный воспитатель
Консультативное направление				
Организация сопровождения обучающихся, имеющих стойкую неуспеваемость	Работа с учебной частью	Создание, реализация и контроль за реализацией индивидуальной программы	Сентябрь, январь, май	Сотрудники учебной части, классный руководитель.
Оказание пре-	Индивидуальные,	Реализация плана	В течение	Педагог-

вентивной помощи обучающимся и их родителям	групповые, тематические консультации, проведение совместных мероприятий с учреждениями, работающими с детьми и семьями	консультативной работы с обучающимся, разработка рекомендаций родителям.	года, по мере необходимости	психолог, социальный педагог, классный руководитель
Информационно-просветительское направление				
Информирование родителей (законных представителей) по психологическим, социальным, правовым и другим вопросам, касающимся воспитания и обучения детей	Родительские собрания, лектории: 1. «Адаптация первокурсника» 2. «Права и обязанности в семье» 3. «Стили семейного воспитания» 4. «Особенности подросткового возраста» Издание информационного буклета «В помощь родителю»	Повышение компетентности родителей в данном направлении	В течение года Сентябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, классный руководитель
Психолого-педагогическое просвещение педагогических работников по вопросам развития, обучения, и воспитания	Индивидуальные беседы, психолого-педагогические семинары, выступления на педагогических и методических советах, приглашение специалистов	Повышение компетентности педагогов по вопросам организации обучения и воспитания	В течение года	Педагог-психолог, социальный педагог

ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Психолого-педагогическое обеспечение

- обеспечение дифференцированных условий (оптимальный режим учебных нагрузок, вариативные формы получения образования и специализированной помощи) в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии;

- обеспечение психолого-педагогических условий (коррекционная направленность учебно-воспитательного процесса; учёт индивидуальных особенностей обучающегося; соблюдение комфортного психоэмоционального режима; использование современных педагогических технологий, в том числе информационных, компьютерных для оптимизации образовательного процесса, повышения его эффективности, доступности);

- обеспечение специализированных условий (выдвижение комплекса специальных задач обучения, ориентированных на особые образовательные потребности обучающихся, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов; использование специальных методов, приёмов, средств обучения, специализированных образовательных и коррекционных

программ, ориентированных на особые образовательные потребности обучающихся; дифференцированное и индивидуализированное обучение с учётом специфики индивидуальных особенностей обучающегося; комплексное воздействие на обучающегося, осуществляемое на индивидуальных и групповых коррекционных занятиях);

- обеспечение здоровьесберегающих условий (оздоровительный и охранительный режим, укрепление физического и психического здоровья, профилактика физических, умственных и психологических перегрузок обучающихся, соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм);

- обеспечение участия всех обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, независимо от степени выраженности нарушений их развития, совместно с основной группой обучающихся в проведении воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятий;

- развитие системы обучения и воспитания обучающихся, имеющих сложные нарушения психического и (или) физического развития.

Программно-методическое обеспечение

В процессе реализации коррекционной Программы могут быть использованы коррекционно-развивающие программы, адаптированные образовательные программы, диагностический и коррекционно-развивающий инструментарий, необходимый для осуществления профессиональной деятельности преподавателя, педагога-психолога, социального педагога и др.

При наличии обучающихся с выраженными нарушениями психического и (или) физического развития целесообразным является использование адаптированных образовательных программ, индивидуального плана обучения и др.

Кадровое обеспечение

Важным моментом реализации работы является кадровое обеспечение. Коррекционная работа должна осуществляться специалистами соответствующей квалификации, имеющими специализированное образование, и педагогами, прошедшими обязательную курсовую или другие виды профессиональной подготовки в рамках обозначенной темы.

С целью обеспечения освоения обучающимися, обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами основной программы обучения, коррекции недостатков их физического и (или) психического развития в штатном расписании КГБПОУ «Алтайский государственный колледж» имеются ставки педагогов-психологов, социальных педагогов. Уровень квалификации работников колледжа для каждой занимаемой должности соответствует квалификационным характеристикам по соответствующей должности.

Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение заключается в создании надлежащей материально-технической базы, позволяющей обеспечить адаптивную и коррекционно-развивающую среды образовательного учреждения, в том

числе надлежащие материально-технические условия, обеспечивающие возможность для беспрепятственного доступа обучающихся с недостатками физического и (или) психического развития в здания и помещения образовательного учреждения и организацию их пребывания и обучения в учреждении (специально оборудованные учебные места, специализированное учебное, реабилитационное, медицинское оборудование, а также оборудование и технические средства обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья индивидуального и коллективного пользования, для организации коррекционных и реабилитационных кабинетов, организации спортивных и массовых мероприятий, питания, оздоровительных и лечебно-профилактических мероприятий, хозяйственно-бытового и санитарно-гигиенического обслуживания).

Информационное обеспечение

Необходимым условием реализации программы является создание информационной образовательной среды и на этой основе развитие дистанционной формы обучения для обучающихся, имеющих трудности в передвижении, с использованием современных информационно-коммуникационных технологий.

Обязательным является создание системы широкого доступа обучающихся, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, родителей (законных представителей), педагогов к сетевым источникам информации, к информационно-методическим фондам, предполагающим наличие методических пособий и рекомендаций по всем направлениям и видам деятельности, наглядных пособий, мультимедийных, аудио- и видеоматериалов.

Оценка результатов коррекционной работы

Оценка результатов деятельности педагогов, педагога-психолога, социального педагога и других специалистов, сопровождающих обучающихся, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов производится по результатам итоговой аттестации обучающихся, педагогического и психологического исследования, с занесением данных в индивидуальные карты динамического наблюдения, карту медико-психолого-педагогической помощи.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ КОРРЕКЦИОННОЙ РАБОТЫ

Результатом Программы может считаться не только успешное усвоение обучающимися образовательной программы, но и освоение жизненно значимых компетенций:

- развитие социального интеллекта, способность находить выход из разных обстоятельств и жизненных ситуаций.
- повышение жизнестойкости обучающихся, повышение стрессоустойчивости.
- овладение навыками коммуникации;

- дифференциация и осмысление картины мира и её временно-пространственной организации;
- осмысление своего социального окружения и освоение соответствующих возрасту системы ценностей и социальных ролей.

Возможные риски в ходе реализации программы:

- Отсутствие кадров (педагогов-психологов, медицинского работника и других узких специалистов).
- Неготовность ряда преподавателей к работе в рамках программы коррекционной работы.
- Разрыв между представлениями родителей о целях и задачах образования в отношении их детей и целями, и задачами развития колледжа.
- Отсутствие контакта с родителями (неготовность родителей выполнять рекомендации специалистов).