

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области
«Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования
Специальность 43.02.01 – Организация обслуживания в общественном питании
(базовая подготовка)

г. Северодвинск

Основная профессиональная образовательная программа
специальности: 43.02.01 – Организация обслуживания в общественные питания (базовая подготовка)

Разработана: ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

СОГЛАСОВАНО:

А.П. Севмаш
дир-р. р-не "Волна" Фруменева С.В.
З.В.В.В.В.В.

Управление
корпоративного имущества
М.П. «Волна»
АО «ПО «Севмаш»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»
« *Д.С.* » 08



Г.С. Пятовская

М.П.

Содержание

Пояснительная записка

1. Требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 – Организация обслуживания в общественном питании
2. Учебный план специальности
3. Приложения:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 –

Организация обслуживания в общественном питании

Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, практик

Программа государственной итоговой аттестации

Пояснительная записка

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) по специальности СПО **43.02.01 – Организация обслуживания в общественном питании** представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) с учетом требований реализации образовательного процесса, ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, программы дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график.

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

-Федеральные законы Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации»;
-Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности СПО **43.02.01 – Организация обслуживания в общественном питании** среднего профессионального образования (СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07.05.2014г.;

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

-Устав ГАПОУ Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий».

Целью разработки ОПОП по специальности **43.02.01 – Организация обслуживания в общественном питании** является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данной специальности и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1. Требования Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.01 – Организация обслуживания в общественном питании

Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 – Организация обслуживания в общественном питании утвержден Министерством образования и науки РФ 07.05.2014 г., регистрационный № 465 и зарегистрирован Министерством Юстиции (рег. № 32672 от 11.06.2014г).

Форма освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 – Организация обслуживания в общественном питании - очная.

Образовательная программа реализуется по программе базовой подготовки СПО на базе основного общего образования.

Нормативный срок освоения основной профессиональной программы при очной форме обучения: на основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Квалификация менеджер.

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

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

Профессиональный модуль - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности;

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

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

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

ПМ - профессиональный модуль

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (согласно приложению к ФГОС в рамках ОПОП сформирован профессиональный модуль, который позволяет профессии **Официант, Бармен**).

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способности:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результаты 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 документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

Организация питания в организациях общественного питания.

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организации 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.

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.

Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

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

2. Учебный план специальности

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования техникума по специальности **43.02.01 – Организация обслуживания в общественном питании** разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта.

Учебный план состоит из титульной части, таблицы «Календарный учебный график», «Сводные данные по бюджету времени», таблицы «План учебного процесса», перечня кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности и пояснительной записки.

Учебный план регламентирует порядок реализации основной профессиональной образовательной программы и определяет качественные и количественные характеристики ОПОП:

В соответствии с ФГОС в учебном плане полный курс освоения образовательной программы составляет 199 недель.

Из них:

обучение по учебным циклам составляет 130 недели;

учебная практика (практика по профилю специальности) – 18 недель;

практика преддипломная – 4 недели.

промежуточная аттестация – 7 недель;

государственная (итоговая) аттестация – 6 недель;

каникулярное время – 34 недели.

Государственная (итоговая) аттестация включает в себя государственный защиту выпускной квалификационной работы.

Вариативная часть. ФГОС по специальности **43.02.01 – Организация обслуживания в общественном питании** предусматривает вариативную часть ОПОП в объеме 1350 часов (максимальной учебной нагрузки) из них 900 часов аудиторных, которая может быть использована на увеличение времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, либо на введение новых дисциплин и модулей в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения. При формировании данного учебного плана вариативная часть использована следующим образом:

На введение дисциплины в общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

- 36 ч. – «Русский язык и культура речи».

На увеличение объема часов по общепрофессиональным дисциплинам:

- 32ч. – Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

На введение общепрофессиональных дисциплины:

- 72 ч. – «Технология поиска работы»;

- 46 ч. – «Решение производственных ситуаций»;

- 76 ч. – «Основы предпринимательства в сфере сервиса»;

- 50ч. – «Рекламная деятельность»;

- 54 ч. – «Бизнес планирование предприятий в сфере сервиса»;
- 80 ч. – «Калькуляция и учет».

На увеличение объёма часов профессиональных модулей:

- 70 ч. – МДК.02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»;

- 94 ч. – МДК.02.03 «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания».

На введение междисциплинарных курсов в профессиональный модуль ПМ.05 для освоения рабочих профессий официант, бармен:

- 126 ч. – МДК.05.01 «Основы выполнения работ по профессии официант»;

- 104 ч. – МДК.05.02 «Основы выполнения работ по профессии бармен».

3. ПРИЛОЖЕНИЯ

Министерство образования и науки Российской Федерации

Срвет работодателей ТС.ДиТ
Протокол № 1 от 21.08.2020



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области "Техникум строительства, дизайна и технологий"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

код наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

менеджер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 07.05.2014

№ 465

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август					
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сент - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сент - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31		
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																												
II																												
III																												
IV																												

Обозначения:
 Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
 Учебная практика
 Подготовка к государственной итоговой аттестации
 Промежуточная аттестация
 Производственная практика (по профилю специальности)
 Государственная итоговая аттестация
 Каникулы
 Производственная практика (преддипломная)
 Неделя отсутствия

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация				Учебная практика				Практики				ГИА			Всего	Каникулы	Всего	Студентов	Групп	
	1 сем		2 сем		2 сем		1 сем		2 сем		1 сем		2 сем		1 сем		2 сем		Подготовка	Проведение	Препод. нед.						
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.									нед.
I	39	1404	17	612	22	792	2												нед.							11	52
II	32	1152	17	612	15	540	1																			11	52
III	33	1188	11	396	22	792	2																			10	52
IV	18	648	8	288	10	360	2																			2	43
Всего	122	4392	53	1908	69	2484	7																			34	199

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование цикла, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч. в т.ч.:	Распределение по курсам и семестрам															Максимальная учебная нагрузка
			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4						
			Семестр 1 17 нед	Семестр 2 22 нед	Семестр 3 17 нед	Семестр 4 15 нед	Семестр 5 11 нед	Семестр 6 22 нед	Семестр 7 8 нед	Семестр 8 10 нед								
		Самос.	Максимальная	Самос.	Максимальная	Самос.	Максимальная	Самос.	Максимальная	Самос.	Максимальная	Самос.	Максимальная	Самос.	Максимальная	Самос.	Максимальная	
		Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	Лекции	
		Пр. занятия	Пр. занятия	Пр. занятия	Пр. занятия	Пр. занятия	Пр. занятия	Пр. занятия	Пр. занятия	Пр. занятия	Пр. занятия	Пр. занятия	Пр. занятия	Пр. занятия	Пр. занятия	Пр. занятия	Пр. занятия	
5	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	150	50	100	50	50		30	30	30	60	30	30				150	
5	Организация и технология производства продукции общественного питания	195	65	130	65	65		30	30	30	105	35	90	30	30		195	
5	Физиология питания, санитария и гигиена	135	45	90	45	45		20	20	20	75	25	60	20	20		135	
		РП		РП		РП		РП		РП		РП		РП			72	
		РП		РП		РП		РП		РП		РП		РП			108	
		Курсовые проекты	Дифференциальные экзамены	Зачеты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие											
		660		500		500		500		500		500		500		500		
		858	286	572	286	286		286		286		286		286		286		
		402	134	268	134	134		134		134		134		134		134		
		75	25	50	25	25		25		25		25		25		25		
		381	127	254	127	127		127		127		127		127		127		
		195	65	130	65	65		65		65		65		65		65		
		195	65	130	65	65		65		65		65		65		65		
		303		238		238		238		238		238		238		238		
		159	53	106	53	53		53		53		53		53		53		
		84	28	56	28	28		28		28		28		28		28		
		75	25	50	25	25		25		25		25		25		25		
		231		178		178		178		178		178		178		178		
		345	115	230	115	115		115		115		115		115		115		
		189	63	126	63	63		63		63		63		63		63		
		156	52	104	52	52		52		52		52		52		52		
		180	108	108	108	3		3		3		3		3		3		
		180	180	180	180	5		5		5		5		5		5		
		633		518		518		518		518		518		518		518		
		936	936	936	936	26		26		26		26		26		26		
		288	288	288	288	8		8		8		8		8		8		
		288	288	288	288	8		8		8		8		8		8		
		648	648	648	648	18		18		18		18		18		18		
		648	648	648	648	18		18		18		18		18		18		
		345		288		288		288		288		288		288		288		
		108		108		108		108		108		108		108		108		
		180		180		180		180		180		180		180		180		
		345		288		288		288		288		288		288		288		
		108		108		108		108		108		108		108		108		
		180		180		180		180		180		180		180		180		
		345		288		288		288		288		288		288		288		
		108		108		108		108		108		108		108		108		
		180		180		180		180		180		180		180		180		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ АО «Техникум
строительства, дизайна и
технологий»
Т.С. Пятовская
« 19 » _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.01. МАТЕМАТИКА

Северодвинск ,2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «7» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий».

Разработчик:

Левашко С.М. – преподаватель ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий».

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной программы	6
3. Условия реализации учебной дисциплины.....	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина Математика относится общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 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)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
<i>Решение задач</i>	24
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.01 Математика

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.	Математический анализ	18	
	Содержание учебного материала		
Тема 1.1. Дифференциальное исчисление	<p>1. Определение производной</p> <p>2. Таблица производных.</p> <p>3. Физический и геометрический смысл производной.</p> <p>Практическое занятие № 1. Нахождение производной.</p> <p>Практическое занятие № 2. Нахождение производная сложной функции.</p> <p>Практическое занятие № 3. Исследование функций с помощью производной</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Первообразная. Неопределенный интеграл. Таблица интегралов.</p> <p>2. Определенный интеграл. Геометрический смысл. Формула Ньютона-Лейбница.</p> <p>3. Метод замены переменной</p> <p>4. Приложения определенного интеграла к решению задач.</p> <p>Практическое занятие № 4. Нахождение неопределенного интеграла.</p> <p>Практическое занятие № 5. Нахождение определенного интеграла.</p> <p>Практическое занятие № 6. Нахождение площади плоских фигур</p> <p>Контрольная работа по теме «Математический анализ»</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Решение задач на тему Исследование функций с помощью производной</p> <p>Решение задач на тему Нахождение неопределенного интеграла. Нахождение определенного интеграла.</p> <p>Нахождение площади плоских фигур</p>	2	1
Тема 1.2. Интегральное исчисление		6	2
		2	3
		8	3
Раздел 2.	Дискретная математика	4	
	Содержание учебного материала		
Тема 2.1. Операции над множествами	<p>1. Понятие множества</p> <p>2. Сложение, умножение, вычитание и дополнение множеств.</p> <p>3. Способы задания графа</p> <p>Практическое занятие № 7. Способы задания графа</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Решение задач на тему Способы задания графа</p>	3	1
Раздел 3.	Линейная алгебра	6	
	Содержание учебного материала		
Тема 3.1 Линейная алгебра	<p>1. Матрицы и их свойства.</p> <p>2. Определители.</p> <p>3. Системы линейных уравнений. Метод Крамера и метод Гаусса.</p> <p>Практическое занятие № 8. Решение систем линейных уравнений методом Крамера.</p> <p>Практическое занятие № 9. Решение систем линейных уравнений методом Гаусса.</p>	2	1
		4	2

	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач на тему Системы линейных уравнений	4	3
Раздел 4.	Теория комплексных чисел	4	
	Содержание учебного материала		
	1. Алгебраическая и геометрическая форма записи комплексных чисел.	3	1
	2. Операции с комплексными числами.		
	3. Перевод комплексных чисел из одной формы в другую.	1	2
	Практическое занятие № 10. Извлечение корня n -ной степени.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Решение задач на тему Перевод комплексных чисел из одной формы в другую. Извлечение корня n -ной степени	10	
Раздел 5.	Теория вероятностей и математическая статистика		
	Содержание учебного материала		
	1. Перестановки, Сочетания и Размещения	3	1
Тема 5.1. Комбинаторика	Практическое занятие № 11. Перестановки, Сочетания и Размещения.	1	2
	Содержание учебного материала		
	1. Классическое определение вероятности.		
	2. Теорема сложения, Теорема умножения.	5	1
	3. Условная вероятность. Формула Байеса. Формула Бернулли.		
	4. Дискретные и непрерывные случайные величины		
	5. Математическое ожидание и дисперсия случайных величин.	1	2
Тема 5.2. Теория вероятностей	Практические занятия № 12. Математическое ожидание и дисперсия случайных величин.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Решение задач на тему Перестановки, Сочетания и Размещения		
	Решение задач на тему Математическое ожидание и дисперсия случайных величин	4	
Раздел 6.	Решение прикладных задач в профессиональной деятельности		
	Содержание учебного материала		
	1. Численные методы интегрирования.	3	1
	2. Численные методы дифференцирования		
Тема 6.1 Решение прикладных задач в профессиональной деятельности	Практическое занятие № 13. Численные методы интегрирования. Численные методы дифференцирования.	1	2
	Всего:	70	
	Дифференцированный зачет	2	

** Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оснащение учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды

Средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Омельченко В.П. Математика: учеб. пособие - изд. 5-е - Феникс, 2011

Дополнительная литература:

1. Беклемишев Д.В. Курс аналитической геометрии и линейной алгебры. Учебник для вузов. – 10-е изд., испр. – М.: ФИЗМАТЛИТ, 2003.
2. Белоглазов А.И. Математика и информатика. Учебное пособие. – М.: ГИНФО, 2000.
3. Бочаров П.П., Печенкин А.В. Теория вероятностей. Математическая статистика. – М.: Гардарика, 1998.
4. Данко П.Е., Попов А.Г., Кожевникова Т.Я. Высшая математика в упражнениях и задачах. В 2 ч. Ч.1 – М. ООО «Издательство Оникс»: ООО «Издательство «Мир и Образование», 2006.
5. Данко П.Е., Попов А.Г., Кожевникова Т.Я. Высшая математика в упражнениях и задачах. В 2 ч. Ч.2 – М. ООО «Издательство Оникс»: ООО «Издательство «Мир и Образование», 2006.

6. Зельдович Я.Б., Мышкис А.Д. Элементы прикладной математики. – 4-е изд., стер. – СПб.: Изд-во «Лань», 2002.

7. Зубков В.Г., Ляховский В.А., Мартыненко А.И., Миноносцев В.Б. Курс высшей математики. Т.1. – М.: ГИНФО, 2000.

8. Зубков В.Г., Ляховский В.А., Мартыненко А.И., Миноносцев В.Б. Курс высшей математики. Т.2. – М.: ГИНФО, 2000.

9. Зубков В.Г., Ляховский В.А., Мартыненко А.И., Миноносцев В.Б. Курс высшей математики. Т.3. – М.: ГИНФО, 2001.

Интернет-ресурсы:

1. Электронная библиотека ЮРАЙТ [Электронный ресурс] / Режим доступа: <https://urait.ru/>

2. Электронная библиотека НЭБ [Электронный ресурс] / Режим доступа: <https://rusneb.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
Умения: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности	Тестирование, оценивание устных ответов	ОК2
значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;	Выполнение практического занятия, оценивание устных ответов.	ОК2
основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;	Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией	ОК2
основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;	Практические занятия № 1-18	ОК2
основы интегрального и дифференциального исчисления	Контрольная работа по теме «Математический анализ»	ОК2
Знания: основные математические методы решения прикладных задач; основы интегрального и дифференциального исчисления	Проведение устных опросов	
основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теорию комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики	Проведение устных опросов	

роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности	Проведение устных опросов	
Итоговая аттестация в виде дифференцированного зачета		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО

«Техникум строительства, дизайна и
технологий»

 /Т.С. Пятовская/

« 19 »  2020 г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Северодвинск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании Утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

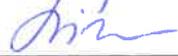
Организация – разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Цветков Евгений Викторович – преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании .

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Основы философии» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу программы подготовки специалистов среднего звена.

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

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

-ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
знать:

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

-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 дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Управлять рисками и конфликтами
ОК 2.	Принимать обоснованные решения
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Выстраивать траектории профессионального и личностного развития
ОК 5.	Применять информационные технологии в сфере управления производством
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.	Строить систему мотивации труда
ОК 10.	Владеть этикой делового общения

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 10 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	10
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
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 и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
Введение	Что изучает философия		
Раздел 1	Основные идеи истории мировой философии	13	
Тема 1.1	Философия античного мира	2	1
Тема 1.2	Философская мысль Средних веков	2	1
Тема 1.2.1	Философия эпохи Возрождения	1	1
Тема 1.3	Философия Нового времени.	2	1
Тема 1.4	Немецкая классическая философия	2	1
Тема 1.5	Философия Новейшего времени	2	1
Тема 1.6	Русская философия	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Доклад по теме «Философия античного мира»	1	3
	2. Презентация по теме «Философская мысль Средних веков»	1	
	3. Конспект по теме «Философия Новейшего времени»	1	
	4. Доклад по теме «Русская философия»	1	
Раздел 2	Человек как основная проблема философии	16	
Тема 2.1	Происхождение и развитие человека	2	1
Тема 2.2	Что из себя представляет человек?	2	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
Тема 2.3	Основные характеристики человека	-	3
Тема 2.4	Категории человеческого бытия	2	1
Тема 2.5	Сознание и человеческая природа	2	1
Тема 2.6	Мышление его истоки и сущность	2	1
Тема 2.7	Учение о познании	2	1
	Практическое занятие №1 Категории человеческого бытия	1	2
	Практическое занятие №2 Сознание и человеческая природа	1	2
	Практическое занятие №3 Мышление его истоки и сущность	1	2
	Практическое занятие №4 Учение о познании	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Презентация по теме «Происхождение и развитие человека» 2. Эссе-размышление «Что из себя представляет человек?»	1 1	3
Раздел 3	Духовная жизнь человека	8	
Тема 3.1	Философия и научная картина мира	2	1
Тема 3.2	Философия и религия	2	1
Тема 3.3	Философия и искусство	2	1
	Практическое занятие №5-6 Философия и искусство	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
	1. Эссе-размышление по теме «Философия и научная картина мира»	2	3
Раздел 4	Социальная жизнь	10	
Тема 4.1	Человек и общество	2	1
Тема 4.2	Философия культуры	2	1
Тема 4.3	Философия истории	1	1
Тема 4.4	Философское осмысление глобальных проблем человечества.	1	1
	Практическое занятие №7 Человек и общество	1	2
	Практическое занятие №8 Философия культуры	1	2
	Практическое занятие №9-10 Философское осмысление глобальных проблем человечества	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Презентация по теме «Человек и общество»	1	3
	2. Презентация по теме «Философия культуры»	1	
	Промежуточная аттестация по предмету в виде дифференцированного зачета	1	
	ВСЕГО:	58/10	

** Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основ философии».

Оборудование учебного кабинета.

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся.

Технические средства обучения:

1. Компьютер с лицензионным программным обеспечением.
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Горелов А.А. Основы философии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. А. Горелов. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

2. Губин В. Д. Основы философии: Учебное пособие / Губин В.Д., – 4-е изд. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016.

3. Канке В.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред. спец. учеб. заведений. / В.А. Канке – М.: Университетская книга; Логос. 2009.

Дополнительные источники:

Дополнительная учебная литература:

1. Анишкин В.Г., Шманева Л.В. Великие мыслители: история и основные направления философии в кратком изложении. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 337 с.

2. Балашов В.Е. Занимательная философия. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о». 2008. – 172 с.
 3. Кохановский В.П., Матяш Т.П., Яковлев В.П., Жаров Л.В. Основы философии: учебное пособие для сред. спец. учеб. заведений. – Ростов н/Д.: Феникс. 2010. – 315 с.
 4. Краткий философский словарь / Под ред. А.П. Алексеева. – М.: РГ-Пресс. 2010. – 496 с.
 5. Скирбекк Г. История философии: Учебное пособие / Пер. с англ. В.И. Кузнецова. – М.: Гуманитарно-издательский центр Владос. 2008. – 799 с.
- Дополнительные оригинальные тексты:
1. Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. – М.: Мысль. 1986. – 574 с.
 2. Древнеиндийская философия / Сост. В.В. Бродов. – М.: Мысль. 1972. – 343 с.
 3. Древнекитайская философия: в 2-х т. – М.: Мысль. 1972.
 4. Лосский Н.О. История русской философии. – М.: Советский писатель. 1991. – 480 с.
 5. Сенека Л.А. Нравственные письма к Луцилию. – М.: Наука. 1977. – 383 с.
 6. Фромм Э. Душа человека. – М.: Республика. 1992. – 430 с.

Интернет-ресурсы

1. <https://biblio-online.ru/> Электронная библиотека ЮРАЙТ
2. www.alleg.ru/edu/philos1.htm
3. ru.wikipedia.org/wiki/Философия
4. www.diplom-inet.ru/resursfilos

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; 	<p>Текущий контроль:</p> <p>Практические работы №1-10</p> <p>Устный опрос</p> <p>Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы</p>	<p>ОК .01 - 10</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>Текущий контроль:</p> <p>Практические работы №1-10</p> <p>Устный опрос</p> <p>Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы</p>	<p>ОК .01 - 10</p>
<p>Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине): дифференцированный зачет</p>		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ
ОБЛАСТИ

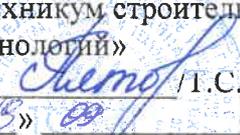
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО

«Техникум строительства, дизайна и
технологий»

 / Т.С. Пятовская/

« 13 »  2020 г.



РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

Северодвинск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании Утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00** **СЕРВИС И ТУРИЗМ**

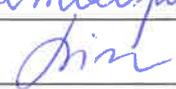
Организация – разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Цветков Евгений Викторович – преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «История» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу программы подготовки специалистов среднего звена.

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

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

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

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (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 государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Управлять рисками и конфликтами
ОК 2.	Принимать обоснованные решения
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Выстраивать траектории профессионального и личностного развития
ОК 5.	Применять информационные технологии в сфере управления производством
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.	Строить систему мотивации труда
ОК 10.	Владеть этикой делового общения
ОК 11.	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 8 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Количество часов</i>
<i>Максимальная учебная нагрузка (всего)</i>	56
<i>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</i>	48
в том числе:	
практические занятия	24
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1	От Новой истории к Новейшей		
Тема 1.1	Содержание учебного материала 1. Мир в начале XX века. Практическое занятие №1 Мир в начале XX века. 1. Россия на рубеже XIX–XX веков. 2. Первая Российская революция 1905-1907 годов. Начало парламентаризма. 3. Первая мировая война. Боевые действия 1914-1918 годов. Практическое занятие №2 Серебряный век российской культуры. 4. Первая мировая война и общество. Практическое занятие № 3 Первая мировая война и общество. 5. Великая российская революция. Февраль 6. Великая российская революция. Октябрь. 7. Гражданская война в России и её последствия.	11 1 1 3 1 1 1 3 2	2
Раздел 2	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентации по теме: «Культура начала 20 века» <i>Мир между двумя мировыми войнами</i>		
Тема 2.1	Содержание учебного материала 1. Европа и США	10 1	2

	Практическое задание № 4		1
	Европа и США		
	2. Недемократические режимы		
	3. Недемократические режимы		
	4. Международные отношения		
	Практическое занятие №5 Международные отношения		
	Практическое занятие №6 Культура в первой половине XX века		
	5. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР		
	6. «Великий перелом» индустриализация и коллективизация		
	Практическое занятие №7 Советский союз в 1929 — 1941 годах		
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	Подготовить сообщения по теме «Предвоенный период в мировой истории»		
	Вторая мировая война. Великая Отечественная война советского народа		
	Содержание учебного материала		
	1. Накануне Второй мировой войны		
	2. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане		
	3. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане		
	4. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане		
	5. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане		
	6. Второй период Второй мировой войны		
Раздел 3			
Тема 3.1			9
			2

	7. Второй период Второй мировой войны		
	8. Второй период Второй мировой войны		
	9. Второй период Второй мировой войны		
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщения «Великие полководцы XX века»	2	
Раздел 4	<i>Мир во второй половине XX века начале XXI века</i>		
Тема 4.1	Содержание учебного материала	6	2
	1. Послевоенное устройство мира. Начало холодной войны		
	2. Ведущие капиталистические страны мира		
	3. Страны Восточной Европы		
	4. Крушение колониальной системы		
	5. Международные отношения		
	Практическое занятие №8 Развитие культуры		
	Самостоятельная работа обучающихся Сравнительная таблица «Культура 20 века»	2	
Раздел 5	<i>Апогея и кризис Советской системы 1945 — 1991 гг. Российская Федерация</i>		
Тема 5.1	Содержание учебного материала	10	2
	1. «Поздний сталинизм» 1945 — 1953 годы		
	2. «Оттепель» середина 1950х ---- первая половина 1960 х годов		
	Практическое занятие № 9 «Оттепель» середина 1950х ---- первая половина 1960 х годов		
	3. Советское общество в середине 1960-х начале 1980-х годов		

	<p>4. Советское общество в середине 1960-х начале 1980-х годов</p> <p>5. Политика перестройки. Распад СССР. 1985-1991 гг.</p> <p>6. Политика перестройки. Распад СССР. 1985-1991 гг.</p> <p>7. Культурное пространство Советского общества в 1945-1991 гг.</p> <p>Практическое занятие №10 Культурное пространство Советского общества в 1945-1991 гг.</p> <p>8. Российская Федерация в конце XX начале XXI века.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над материалом учебника, подготовка индивидуальных сообщений по темам: «Роль ООН в современном мире», «Страны В. Европы и НАТО», «Страны З. Европы и НАТО». «ЕС – пути расширения?», «РФ и интеграционные процессы».</p>		
<p>Итоговая аттестация по предмету в виде дифференцированного зачета</p>			2
<p>Всего:</p>			58/48/24

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «История».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- компьютерный стол;
- комплект наглядно-учебных пособий;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор или интерактивная доска;
- подключение компьютера к сети Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования: в 2-х ч. Ч. 1 /В.В. Артамонов, Ю.Н. Любченко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.
2. Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования: в 2-х ч. Ч. 2 /В.В. Артамонов, Ю.Н. Любченко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.

Дополнительные источники:

3. *Аксютин Ю.В.* Хрущевская «оттепель» и общественные настроения в СССР в 1953-1964 гг. / Ю.В. Аксютин. – М., 2010.
4. *Анисимов Е.В.* Багратион / Е.В. Анисимов. – М., 2012.

5. *Бокова В.М.* Повседневная жизнь Москвы в XIX веке / В.М. Бокова. – М., 2010.
6. *Голдман В.З.* Террор и демократия в эпоху Сталина. Социальная динамика репрессий / В.З. Голдман. – М., 2010.
7. *Семененко И.С.* Россия XX – начало XXI века. Культура и общество / И.С. Семененко. – М., 2011.
8. Словарь терминов и понятий по Отечественной истории XX века / науч. ред. В.Ф. Кривошеев. – М., 2003.
9. *Троицкий Н.А.* Александр I против Наполеона / Н.А. Троицкий. – М., 2007.
10. *Хлевнюк О.В.* Хозяин. Сталин и утверждение сталинской диктатуры / О.В. Хлевнюк. – М., 2010.
11. Для самостоятельной подготовки обучающихся рекомендуется ЭБС znanium.com (Договор № 2эбс от 31.01.2016 г.; Договор № 2144эбс от 20.02.2017 г.)

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

1. <https://biblio-online.ru/> Электронная библиотека ЮРАЙТ
2. www.hist.msu.ru/ER/Etext – «Исторические источники по истории Древнего Востока на русском языке в Интернете» (Электронная библиотека Исторического факультета МГУ имени М.В. Ломоносова).
3. www.eliseev.ru/istor – сайт «История России».
4. www.elcocheingles.com – сайт «Российский мемуарий».
5. www.hrono.ru – сайт «Хронос. Всемирная история в Интернете».
6. <http://www.battleship.spb.ru> – сайт «Боевые корабли мира».
7. <http://www.rjw.narod.ru> – «Русско-Японская война на море 1904-1905 гг. ».
8. <http://www.sergei.tsakunov.com> – сайт «Sergei Tsakunov online»
9. <http://www.nlr.ru> – «Российская национальная библиотека».
10. НЭБ
- 1.

2. www.elcocheingles.com – сайт «Российский мемуарий».
3. www.hrono.ru – сайт «Хронос. Всемирная история в Интернете».
4. <http://www.battleship.spb.ru> – сайт «Боевые корабли мира».
5. <http://www.rjw.narod.ru> – «Русско-Японская война на море 1904-1905г.».
6. <http://www.sergei.tsakunov.com> – сайт «Sergei Tsakunov online»
7. <http://www.nlr.ru> – «Российская национальная библиотека».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
Освоенные умения:		
применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;	Текущий контроль Практические занятия проекты, Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.	ОК.01-ОК.11
владеть навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;		
сформировать умения вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.		
Усвоенные знания:		
представление о современной исторической науке, её специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;	Текущий контроль Устный, письменный опрос Форма контроля – текущий контроль Методы контроля и оценки – словарный диктант, тестирование, устный опрос	ОК.01-ОК.11
комплекс знаний об истории России и человечества в целом представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;		
Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине): дифференцированный зачет		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО

«Техникум строительства, дизайна и технологий»

 /Т.С. Пятовская/

«___» _____ 2020г.



РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

ОГСЭ.03 Иностранный язык

Северодвинск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано Министерством юстиций Российской Федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

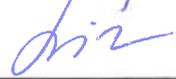
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Сабурова Лариса Викторовна – преподаватель ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессии 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина Иностранный язык относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: -

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 196 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -166 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 30 час

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	196
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	166
в том числе:	
 практические занятия	83
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе:	
реферат, домашнее задание	
индивидуальное проектное задание	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование модулей и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающегося	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Основной модуль			
2-3 курс			
Роль английского языка в современном мире	Содержание:	9	2
	Где говорят по-английски. Роль иностранного языка в жизни и деятельности человека. Изучение иностранного языка. Своеобразие английского языка. Его роль в современном мире как языка международного и межкультурного общения. Цели и задачи изучения английского языка в учреждениях среднего профессионального образования. Функциональный язык.	3	
	Практическое занятие № 1:	3	
	Местоимения (личные, указательные, притяжательные, возвратные). Спряжение глаголов to be, to have.оборот there is/there are. Притяжательный падеж существительных. Монологическое высказывание о себе. Диалоги по теме. Транскрипция.		
	Самостоятельная работа: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы;	1	

	- составить описание персонажа.		
	Раздел 1. Профессионально направленный модуль.	190	
Тема 1. Покупка продуктов.	Содержание:	30	2
Shopping	Лексика по теме «Покупка продуктов питания» (продуктовые магазины, мясо и птица, рыба и морепродукты, овощи, фрукты и ягоды, бакалейные товары, выпечка, молочные продукты, сладости, количество продуктов). Тексты «В супермаркете» «At the Supermarket», диалоги по теме Практическое занятие №2	10	
	Лексические упражнения. Грамматический материал. Артикли (a, an, the). Множественное число существительных, особые случаи употребления. Падеж существительных. Притяжательный падеж. Настоящее простое (неопределенное) время. Образование, чтение окончаний. Вопросительные слова. Типы вопросов. Глагол to be в Present Simple. Глагол to have в Present Simple. Конструкция there is/there are. Личные, притяжательные и возвратные местоимения. Указательные местоимения. Неопределенные местоимения. Многозначность слова that.		
	Самостоятельная работа: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. - составление диалогов продавца с покупателем	3	
Тема 2. В универмаге	Содержание:	30	2

At the department store	Лексика по теме «Прием пищи» (Meals): закуски (Appetizers), вторые блюда (Main courses), рыбные блюда (Main fish courses), мясные блюда (Main meat courses), блюда из домашней птицы (Poultry dishes), салаты(Salads), супы(Soups), безалкогольные напитки (Soft drinks), крепкие напитки (Strong/hard drinks), виноградные вина (Grape wines), сладкие десертные вина (Sweet dessert wines), столовые сухие вина(Table dry wines), аперитивы(Aperitif wines), слабые алкогольные напитки(Weak alcoholic drinks).	10
	<p>Практическое занятие №3</p> <p>Тексты: «Eating out in Moscow» - «Питание в Москве», «At the College Canteen»</p> <p>Диалоги: «Eating out», “At the Self-service Cafe”, “A quick snack”, “Refreshment at the office”. Лексические упражнения. Грамматический материал. Причастие прошедшего времени. Past Participle. Функции Past Participle в предложении.</p> <p>Прошедшее простое (неопределенное) время. The Past Simple (Indefinite) Tense. Типы вопросов. Глаголы to be в Past Simple. Вопросы к предложениям с глаголом to be . Глагол to have в Past Simple. Модальные глаголы can, may, need, must, should, ought to. Повелительное наклонение. Местоимения many, much, a lot of, few, a little, a little.</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. - Составление диалогов официанта с клиентом. 	10
Тема 3.	Содержание:	30
		2

<p>Как и что едят в США и Великобритании? «Meals in the USA and Great Britain»</p>	<p>Лексический материал по теме Различия в кулинарной терминологии британского и американского вариантов английского языка. Тексты: "Meals in England" "Meals in USA" Диалоги. Dinner at the Restaurant</p> <p>Практическое занятие №4</p> <p>Лексические упражнения. Грамматический материал: Будущее простое (неопределенное) время. The Future Simple (Indefinite) Tense. Конструкция to be going to do smth. Степени сравнения прилагательных. Многозначность глаголов shall, will, would..</p> <p>Самостоятельная работа: систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, Создание презентации «Американская кухня», «Британская кухня»</p>	<p>10</p> <p>10</p> <p>3</p>	
<p>Тема 4. Рабочий день официанта Waiter's working day</p>	<p>Содержание: Лексика по теме «Профессиональные глаголы.» Тексты по теме. About the waiters/ A good waiters</p> <p>Практическое занятие №5</p> <p>Грамматический материал: Пассивный (страдательный) залог. «Passive Voice», Союзы either, or, neither... nor, Существительное в функции определения. Многозначность слов. Грамматические упражнения.</p> <p>Самостоятельная работа: систематическая проработка</p>	<p>30</p> <p>10</p> <p>10</p>	<p>2</p>
		<p>5</p>	

	<p>конспектов занятий, учебной литературы. Оформление реферата, презентации «Традиционная русская кухня» Оформление реферата, презентации «Современная русская кухня»</p>		
<p>Тема 5. Как накрыть стол How to set the table</p>	<p>Содержание: Лексика по теме. Тексты по теме. Официальный обед. Названия приборов. Практическое занятие №6 Лексические упражнения. Грамматический материал: Причастие настоящего времени. Participle 1. Образование. Функции в предложении Продолженные времена. Настоящее продолженное время. The Present Continuous Tense. Прошедшее продолженное время. The Past Continuous tense. Будущее продолженное время. The Future Continuous Tense. Местоимения every, each, other, another. Местоимение one(ones). Грамматические упражнения. Самостоятельная работа: систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Оформление реферата, презентации «Средиземноморская кухня» Оформление реферата, презентации «Восточная кухня» Составление рецепта первого и второго блюда Составление рецепта закуски и салата Составление рецепта напитка и десерта, кондитерского изделия</p>	<p>30 10 10 5</p>	<p>2</p>

<p>Тема 6. Обслуживание. «Service». Речевой этикет</p>	<p>Содержание:</p> <p>Лексика по теме «Персонал предприятий общественного питания» - «Personnel of Catering Enterprises», «Посуда», «Tableware». Французские заимствования. Тексты: Menu Planning» - Меню, «Setting the Table», «Choosing the right wine», «Serving wines at a restaurant».</p> <p>Диалоги: «Family Dinner», «Sam`s breakfast.»</p> <p>Меню ресторанов: «Меню «Trafalgar Square restaurant».</p> <p>Практическое занятие №7</p> <p>Грамматический материал: Настоящее совершенное время. The Present Perfect Tense, Прошедшее совершенное время. The Past Perfect tense. Будущее совершенное время. The Future Perfect tense. Многозначность глагола to be. Многозначность глагола to have. Предлоги. Prepositions.</p> <p>Самостоятельная работа: систематическая проработка аспектов занятий, учебной литературы.</p> <p>Составление меню праздничного стола</p> <p>Составление инструкции по сервировке стола</p> <p>Составление рекомендации вина для клиента</p>	<p>30</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p>	<p>2</p>
<p>Тема 7. В отеле. At the hotel</p>	<p>Содержание</p> <p>Лексика по теме: «Устройство на работу», «Applying for a job».</p> <p>Тексты: «Моя профессия-повар» - «My profession is a cook», «Безопасная еда»«Food Safety», «Как я стал поваром», «How I got into Cooking», «Выбор»-«Working his way up», «В поисках работы»-«You are looking for a job»</p> <p>Диалоги «It`s my way». Заявление о приеме на работу.</p>	<p>30</p> <p>10</p>	<p>2</p>

	<p>Резюме.</p> <p>Практическое занятие №8</p> <p>Грамматический материал: Инфинитив. The Infinitive. Герундий. The Gerund. Функция герундия в предложении. Глаголы, требующие употребления герундия и выражения, требующие употребления герундия с определенными предложениями</p> <p>Самостоятельная работа: систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p> <p>Написание сочинения о будущей профессии</p> <p>Создание презентации «Моя профессия» Составление резюме</p>	<p>10</p> <p>5</p>	
<p>Тема 8. Здоровое питание. «Healthy Food»</p>	<p>Содержание</p> <p>Лексика по теме «Необходимые питательные вещества» - «Essential Nutrients», «Минералы»- «Minerals». «Добавки»-« Additions». «Рацион»- «Diet»</p> <p>Тексты: «Eating for good health» - «Питания ради здоровья», «Вегетарианство» «Vegetarianism», «Сколько необходимо сахара?»-«How much Sugar do we eat?», «Как остаться здоровым?»-« How to stay healthy», «The health benefits». Диалоги: «Как сбросить вес?» -«How to lose weight?», «Кофеин вреден для сердца»-«Caffeine is harmful for the heart», «В ресторане»-«In a restaurant».</p>	<p>30</p> <p>10</p>	<p>2</p>
	<p>Практическое занятие №9</p> <p>Лексические упражнения. Грамматические упражнения:</p>	<p>10</p>	

	Сложное дополнение. The Complex Object. Сложноподчиненные предложения. Типы придаточных предложений. Таблица неправильных глаголов.	
Самостоятельная работа	Оформление реферата о вегетарианстве. Оформление реферата о пользе и вреде сладостей	5
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		
	Максимальная нагрузка	196
	Количество аудиторных часов	166
	из них: лекции практические занятия	83 83
	Самостоятельная работа	30

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Иностранный язык»

Оборудование учебного кабинета.

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся
4. шкаф для инструментов и приборов

Технические средства обучения:

- а. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Н.И. Щербакова, Н.С.Звенигородская. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. М.: Издательский центр «Академия» 2017.
2. Агабекян И.П. Английский язык для средних специальных заведений: Учебник для сред. проф. образования. – Ростов – на - Дону: «Феникс», 2003. – 319 с.
3. Галицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений: Учебное пособие. – М.: «Каро», 2003 – 545 с.
4. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М.: «Эксмо», 2008. – 863 с.
5. Английский язык для менеджеров, Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н., 2007. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 144 с.

Дополнительные источники:

1. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

Интернет – ресурсы:

1. Электронный ресурс «Английский язык on-line». Форма доступа: <http://www.english.language.ru>
2. Электронный ресурс «Английский для всех. Всё для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура. Форма доступа: <http://english-language.chat.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
Освоенные умения: - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);	Текущий контроль: Практические работы №1,5,6,8	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Текущий контроль: Практические работы №1-17	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Текущий контроль: Практические работы №3-8	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Текущий контроль: Практические работы №3-12	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные	Текущий контроль: Практические работы №1-17	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Текущий контроль: Практические работы №1-17	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 10
Усвоенные знания: - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	Опрос. Тестирование	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 10

<p>-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения;</p>	<p>Опрос. Тестирование Перевод со словарём профессионально-ориентированных текстов</p>	
<p>-правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	<p>Опрос. Тестирование</p>	
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное

учреждение

Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО

«Техникум строительства, дизайна и технологий»

технологий»

_____/Т.С. Пятовская/

« 13 09 » _____ 2020 г.



РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Северодвинск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Щелоков Александр Михайлович - преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности: **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая учебная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина Физическая культура относится основным профессиональным образовательным программам.

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

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

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

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

- Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья;
- Достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
ОК 6	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 332 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 час;
самостоятельная работа 166 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество во часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	332
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	332
в том числе:	
практические занятия	166
лекционные занятия	0
Самостоятельная работа	166
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1.1 Легкая атлетика.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Челночный бег 3x10 метров (девушки) и 5x10 метров (юноши). 2. Прыжки в длину с места. 3. Бег 100м. 4. Кроссовая подготовка. 5. Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши). 6. Кросс 1 км (юноши). 7. Бег 3000м (ю), 2000м. (д) 8. Эстафетный бег (4x100 м, 4x400 м). <p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка презентации на тему: «Олимпийские игры» 2. Подготовка реферата «Самостоятельное применение средств физического воспитания в быту» 3. Изучение техники эстафетного бега. Разработка памятки на компьютере 4. Подготовка реферата «Правила судейства бега». Оказание помощи в судействе. 5. Самостоятельное изучение «Комплекса упражнений для 	34	2
		34	3

	<p>выносливости»</p> <p>6. Самостоятельное изучение «Комплекса упражнений для развития ловкости»</p> <p>7. Подготовка памятки «Комплекс упражнений для развития координации».</p>		
<p>Тема 1.2 Лыжная подготовка</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	26	2
	<p>Практические занятия:</p>		
	<p>1. Попеременные и одновременные ходы;</p>		
	<p>2. Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные.</p>		
	<p>3. Преодоление подъемов и препятствий.</p>		
	<p>4. Спуски, повороты и торможения.</p>		
	<p>5. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.</p>		
	<p>6. Прохождение дистанции 5 км (юноши), 3 км (девушки).</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p>	26	
	<p>1. Подготовка презентации на тему: «Олимпийские игры»</p> <p>2. Подготовка реферата «История развития лыжного спорта в России»</p> <p>3. Изучение техники эстафетного бега на лыжах</p> <p>4. Подготовка реферата «Правила судейства бега».</p> <p>5. Самостоятельное изучение «Комплекса упражнений на выносливость»</p>		
<p>Тема 1.3 Гимнастика</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	24	2
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, с набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки).</p>		

	<p>2. Упражнения на снарядах: <u>перекладина</u> - подъём переворотом, выход силой, соскок (юноши), вис согнувшись, вис прогнувшись, <u>подъём</u> переворотом, соскок (девушки); <u>брусья</u> – отжимания; <u>вольные упражнения</u> – равновесие на 1 ноге, кувырки вперёд и назад, стойка на голове (юноши) на лопатках (девушки), мост лёжа (девушки), длинный кувырок (юноши), кувырок назад через стойку на руках (юноши), кувырок назад в полушагат (девушки), соединение из 5-6 элементов.</p>		
	<p>3. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний</p>	<p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление комплекса ритмической гимнастики 2. Составление упражнений для профилактики профессиональных заболеваний 3. Реферат «Цели и результаты занятий физической культурой» 4. Презентация на тему «Шейпинг» 5. Самостоятельное изучение «Комплекса упражнений на гибкость» 6. Составление памятки «Диагностика и самодиагностика состояния организма при регулярных занятиях физическими нагрузками» 	<p>24</p>
<p>Тема 1.4</p>	<p>Содержание учебного материала:</p>	<p>40</p>	<p>2</p>

Спортивные игры	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Волейбол. Исходное положение (стойки), перемещения, приём и передача мяча, подача, нападающий удар, блокирование. Тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.</p>	16	2
	<p>2. Баскетбол. Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), финты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.</p>	12	2
	<p>3. Футбол. Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.</p>	12	2
	<p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение истории развития волейбола 2. Изучение правил игры в волейбол 3. Изучение истории развития баскетбола 4. Изучение правил игры в баскетбол 5. Изучение истории развития футбола 6. Изучение правил игры в футбол 7. Подготовка презентации «Знаменитости баскетбола» 8. Подготовка презентации «Знаменитости футбола» 9. Подготовка презентации «Развитие волейбола в России» 	40	
Тема 1.5 Туризм	Содержание учебного материала:	16	2

	<p>Однодневный пеший поход с переходом 5-10км, который включает в себя подготовку, проведение спортивных конкурсов и подведение итогов.</p>	
	<p>Самостоятельная работа 1. Подготовка к походу 2. Подборка снаряжения для похода 3. Подготовка презентации «Развитие туризма в России и мире»</p>	16
<p>Тема 2.1 Виды спорта по выбору</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	26
	<p>Практическое занятие: 1. ОФП. Спортивные игры по упрощённым правилам, подвижные игры. Развитие основных физических качеств, комплексы утренней гимнастики, эстафеты.</p>	8
	<p>2. Ручной мяч. Передача и ловля мяча в тройках, передача и ловля мяча с откосом от площадки, бросок мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание или отбор мяча, тактика игры, скрестное перемещение, подстраховка защитника, нападение, контратака.</p>	4
	<p>3. Флорбол. Передача, ведение мяча. Удары по воротам (броском, щелчком) Тактика игры в нападении в защите. Правила игры. Техника безопасности.</p>	4
	<p>4. Атлетическая гимнастика. Работа на тренажерах. Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий.</p>	10
	<p>Самостоятельная работа 1. Изучение истории развития подвижных игр 2. Подготовка реферата на тему «Редкие подвижные игры» 3. Изучение истории развития гандбола</p>	26

	4. Изучение правил игры в гандбол 5. Изучение истории развития флорбола 6. Изучение правил игры в флорбол		
Итоговая аттестация по предмету в виде дифференцированного зачета		2	
Всего:		166\166	

** 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 зад

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия комбинированного спортивного зала, спортивного стадиона с элементами полосы препятствий

Оборудование спортивного зала:

- Гимнастическое оборудование;
- Лёгкоатлетический инвентарь;
- Инвентарь для спортивных игр.

Технические средства обучения, регистрирующие приборы и устройства:

- Музыкальный центр;
- Секундомер;
- Рулетка;
- Тренажёры.

Оборудование спортивного стадиона

- Беговая дорожка
- Поле для спортивных игр
- Элементы полосы препятствий: лабиринт, забор, разрушенная лестница, разрушенный мост, бревно;
- Сектор для метаний.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

- Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическая культура – М, 2016
- Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. — М., 2016
- Королёв Г. И. Современные принципы подготовки в спорте – М 2016
- Губа В. П, Гапеев В. И., Никитушкин В. Г. лёгкая атлетика – м 2016
- Общая физическая подготовка, Знать и уметь, Гришина Ю.И., 2014
- Педагогическое мастерство учителя физической культуры, Жабиков В.Е., Жабакова Т.В., 2016
- История физической культуры и спорта, Мельникова Н.Ю., Трескин А.В., 2013
- Ломан, Вольфганг Бег, прыжки, метания / Вольфганг Ломан. - М.: Физкультура и спорт, 2015.
- Швайко, Л. Г. Развернутые планы-конспекты уроков. Легкая атлетика, футбол, баскетбол, лыжная подготовка, гимнастика и акробатика / Л.Г. Швайко. - М.:, 2016.
- Кузнецов, В. С. Внеурочная деятельность учащихся. Гимнастика / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. - М.: Просвещение, 2014.
- Боген М. Физическое воспитание и спортивная тренировка. Обучение двигательным действиям. Теория и методика, :М.2014
- <https://biblio-onlain.ru>

Дополнительные источники:

- Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура 10—11 кл. — М., «Просвещение» 2016.
- Решетников Н.В. Физическая культура. — М., 2016
- Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Палтиевич Р. Л. Погадае Г. И. Физическая культура: учеб. пособия для студентов СПО. — М., 2014.
- Кузнецов, В. С. Внеурочная деятельность учащихся. Гимнастика / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. - М.: Просвещение, 2014.
- Боген М. Физическое воспитание и спортивная тренировка. Обучение двигательным действиям. Теория и методика, :М.2014

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
-Освоенные умения: выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;	Текущий контроль: Практические занятия	ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
-проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;	Текущий контроль: Практические занятия	ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
-преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;	Текущий контроль: Практические занятия	ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
-выполнять приемы страховки и само страховки;	Текущий контроль: Практические занятия	ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для

		эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
-осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;	Текущий контроль: Практические занятия	ОК 05. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
-выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.	Текущий контроль: Практические занятия	ОК 06. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; -способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности. 	<p>Тест, Опрос</p>	
<p>Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине): зачет, дифференцированный зачет.</p>		

**5. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ
ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

№ п/ п	Физическ ие способно сти	Контрольно е упражнение (тест)	Возр аст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростн ые	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1–4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9–5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0–4,7	5,2	4,8	5,9–5,3	6,1
2	Координац ионные	Челночный бег 3×10 м, с	16	7,3 и выше	8,0–7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3–8,7	9,7 и ниже
			17	7,2	7,9–7,5	8,1	8,4	9,3–8,7	9,6
3	Скоростно -силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195–210	180 и ниже	170 и выше	160–169	159 и ниже
			17	240	205–220	190	170	160–169	159
4	Вынослив ость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300– 1400	1100 и ниже	1300 и выше	1050– 1200	900 и ниже
			17	1500	1300– 1400	1100	1300	1050– 1200	900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9–12	5 и ниже	20 и выше	12–14	7 и ниже
			17	15	9–12	5	20	12–14	7
6	Силовые	Подтягивани е: на высокой перекладин е из вися, кол-во раз (юноши), сгибание и разгибание рук в упоре лежа, количество раз (девушки)	16	11 и выше	8–9	4 и ниже	10 и выше	8	6 и ниже
			17	12	9–10	4	12	10	8 и ниже

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
6. Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре (количество раз)	50	40	30
9. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	7,3	8,0	8,3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

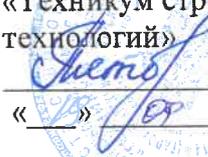
ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ДЕВУШЕК ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Бег на лыжах 3 км (мин, с)	19,00	21,00	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	170	160	150
5. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6. Силовой тест — сгибание и разгибание рук (количество раз)	12	10	8
7. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	8,4	9,3	9,7
8. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
9. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики – производственной гимнастики – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ АО
«Техникум строительства, дизайна и
технологий»
 /Т.С. Пятовская/
«  » 2020г.



РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ОГСЭ.05 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Северодвинск , 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано Министерством юстиций Российской федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

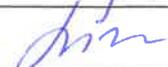
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Абдуллаева Татьяна Викторовна, Мелехова Зоя Валентиновна - преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Рабочая программа учебного предмета Родная литература разработана на основании:

Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в редакции приказа Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. №1578);

Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20 декабря 2018 года № 03-510 «О методических рекомендациях по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, в том числе русского как родного»;

Письма министерства образования и науки Архангельской области от 6 июня 2019 года № 209/02-10/4863 «О программах».

Рабочая программа по курсу «Родная литература» направлена на решение важнейшей задачи современного образования – воспитание гражданина, патриота своего Отечества.

Образовательные задачи курса связаны, прежде всего, с формированием умений читать, комментировать, анализировать и интерпретировать художественный текст.

Родная художественная литература, как одна из форм освоения мира, отражает богатство и многообразие духовной жизни человека, влияет на формирование нравственного и эстетического чувства обучающегося. В родной литературе отражается общественная жизнь и культура России, национальные ценности и традиции, формирующие проблематику и образный мир русской литературы, ее гуманизм, гражданский и патриотический пафос.

Назначение курса – формирование культуры читательского восприятия и достижение читательской самостоятельности обучающихся, основанных на

навыках анализа и интерпретации литературных текстов» регионального содержания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по специальности **43.02.01** Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина Родная литература относится общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- демонстрировать знание произведений русской, родной и мировой литературы, приводя примеры двух или более текстов, затрагивающих общие темы или проблемы;
- в устной и письменной форме обобщать и анализировать свой читательский опыт, а именно:
- обосновывать выбор художественного произведения для анализа, приводя в качестве аргумента как тему (темы) произведения, так и его проблематику (содержащиеся в нем смыслы и подтексты);
- использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа;
- давать объективное изложение текста: характеризуя произведение, выделять две (или более) основные темы или идеи произведения, показывать их развитие в ходе сюжета, их взаимодействие и взаимовлияние, в итоге раскрывая сложность художественного мира произведения;
- анализировать жанрово-родовой выбор автора, раскрывать особенности развития и связей элементов художественного мира произведения: места и времени действия, способы изображения действия и его развития, способы введения персонажей и средства раскрытия и/или развития их характеров;
- определять контекстуальное значение слов и фраз, используемых в художественном произведении (включая переносные и коннотативные значения), оценивать их художественную выразительность с точки зрения новизны, эмоциональной и смысловой наполненности, эстетической значимости;
- анализировать авторский выбор определенных композиционных решений в произведении, раскрывая, как взаиморасположение и взаимосвязь определенных частей текста способствует формированию его общей структуры и обуславливает эстетическое воздействие на читателя (например, выбор определенного зачина и концовки произведения, выбор

между счастливой или трагической развязкой, открытым или закрытым финалом);

- анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и/или героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается (например, ирония, сатира, сарказм, аллегория, гипербола и т.п.);
- осуществлять следующую продуктивную деятельность:
- давать развернутые ответы на вопросы об изучаемом на уроке произведении или создавать небольшие рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, демонстрируя целостное восприятие художественного мира произведения, понимание принадлежности произведения к литературному направлению (течению) и культурно-исторической эпохе (периоду);
- выполнять проектные работы в сфере литературы и искусства, предлагать свои собственные обоснованные интерпретации литературных произведений.

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

- о произведениях новейшей отечественной и мировой литературы;
- о важнейших литературных ресурсах, в том числе в сети Интернет;
- об историко-культурном подходе в литературоведении;
- об историко-литературном процессе XIX и XX веков;
- о наиболее ярких или характерных чертах литературных направлений или течений;
- имена ведущих писателей, значимые факты их творческой биографии, названия ключевых произведений, имена героев, ставших «вечными образами» или именами нарицательными в общемировой и отечественной культуре;
- о соотношении и взаимосвязях литературы с историческим периодом, эпохой.

К предметным результатам освоения учебного предмета «Родная литература» относятся следующие результаты:

К метапредметным результатам освоения учебного предмета «Родная литература (русская)» относятся следующие результаты:

- развитие устойчивого интереса к чтению произведений литературы Севера как средству познания культуры северян, формирование чувства причастности к их свершениям, традициям и осознание преемственности поколений;

- развитие умений самостоятельно определять стратегию своего чтения, делать обоснованный читательский выбор, организовывать

собственную интеллектуальную и творческую деятельность на основе изучения литературы Севера;

- развитие умений выделять основные темы произведения, его проблематику, определять жанровые и родовые, сюжетные и композиционные решения автора, место, время и способ изображения действия, стилистическое и речевое своеобразие текста, прямой и переносные планы текста, умение «видеть» подтексты в процессе чтения, анализа и интерпретации произведений литературы Севера;

- развитие умения использовать библиотечные, архивные, электронные ресурсы при работе с произведениями литературы Севера, обращаться к справочно-информационным ресурсам, в том числе виртуальным, самостоятельно искать информацию о писателе, произведении, его интерпретации, ориентироваться в периодических и других изданиях / информационных ресурсах, освещающих события литературной жизни Русского Севера.

К предметным результатам освоения учебного предмета «Родная литература» относятся следующие результаты:

- осознание значимости чтения и изучения родной литературы / литературы Севера для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении (в том числе региональной литературы) как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;

- обеспечение культурной самоидентификации и осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения произведений литературы Севера;

- обеспечение самостоятельной продуктивной читательской деятельности в процессе изучения литературы Севера (в том числе определение читательской задачи, поиск и подбор текстов для чтения, их восприятие и анализ, оценка и интерпретация);

- овладение процедурами медленного чтения, обобщения и анализа своего читательского опыта на основе создания собственных устных и письменных высказываний¹.

К личностным результатам освоения учебной дисциплины «Родная литература (русская)» относятся следующие результаты:

- российская гражданская идентичность, формируемая через понимание родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;

- воспитание и развитие нравственных ценностей личности (патриотизма, любви к малой родине, уважительного отношения к

культурному наследию и культуре Русского Севера, ценностного отношения к родному языку);

- развитие осознания тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности и её социальным ростом и создание условий для этого в процессе изучения литературы Севера;

- развитие умения воспринимать, понимать и сравнивать литературные художественные произведения, отражающих этнокультурные традиции Русского Севера и другие этнокультурные традиции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося -18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество во часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
В том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.05 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1.1 Ф. Абрамов	Содержание учебного материала 1. Жизненный и творческий путь Ф. Абрамова 2. Изображение северной русской деревни в тетралогии Ф. Абрамова «Братья и сестры». Практическое занятие №1 Проблема распада семейных связей и утраты нравственных начал в жизни человека (по тетралогии Ф. Абрамова «Братья и сестры»). Самостоятельная работа обучающихся 1. Чтение рассказа «Пелагея и Алька» Ф. Абрамова 2. Сочинение на тему: «Нравственно-экологические проблемы в рассказе Ф. Абрамова «О чем плачут лошади»	10	2
Тема 1.2 В. Пикуля	Содержание учебного материала 1. Валентин Пикуль. Жизненный и творческий путь 2. Подвиг северных конвоев (по произведению В. Пикуля «Реквием каравану PQ - 17»). Особенности жанра документальной трагедии. 3. Судьба человека в произведении В. Пикуля «Реквием каравану PQ - 17» Практическое занятие №2 Подвиг русских моряков. Самостоятельная работа обучающихся 1. Чтение на выбор романов «Крейсера», «Баязет», «Каторга». 2. Написание отзыва на выбранное произведение	8	2
Тема 1.3 Северные	Содержание учебного материала	12	2

сказочники: С. Писахов, Б.Шергин	1. Жизненный и творческий путь С. Писахова		
	2.Мудрость народная в сказках С.Писахова		
	3. Жизненный и творческий путь Б.Шергин		
	4. Основные темы произведений Б.Шергина		
	Практическое занятие № 3 Анализ сказки С. Писахова «Не любо-не слушай»	4	
	Практическое занятие № 4 Своеобразии художественного языка Б.Шергина. «Поморские были и сказания»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Чтение на выбор 4-6 произведений сказочников С. Писахов, Б.Шергин	4	
	2. Пересказ одного произведения на выбор обучающегося		
Тема 1.4 Поэзия Севера	Содержание учебного материала 1. Творчество северных поэтов: Н. Журавлева, О. Фокиной, Н. Рубцова, В. Личутина	4	2
	Практическое занятие № 5 Поэтическое своеобразие северных поэтов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Чтение стихов северных поэтов	2	
	2. выучить наизусть одно на выбор		
Промежуточная аттестация по предмету в виде дифференцированного зачета		2	
Всего:		54\36\18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Родная литература»

Оборудование учебного кабинета.

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся

Технические средства обучения:

- а. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. НЭБ
2. Образовательная платформа Юрайт urait.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • демонстрировать знание произведений русской, родной и мировой литературы, приводя примеры двух или более текстов, затрагивающих общие темы или проблемы; • в устной и письменной форме обобщать и анализировать свой читательский опыт, а именно: • обосновывать выбор художественного произведения для анализа, приводя в качестве аргумента как тему (темы) произведения, так и его проблематику (содержащиеся в нем смыслы и подтексты); • использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа; • давать объективное изложение текста: характеризую произведение, выделять две (или более) основные темы или идеи произведения, показывать их развитие в ходе сюжета, их взаимодействие и взаимовлияние, в итоге 	<p>Текущий контроль: Практические работы №1-5</p>	<p>ОК 01-06, ОК 08</p>

<p>раскрывая сложность художественного мира произведения;</p> <ul style="list-style-type: none"> • анализировать жанрово-родовой выбор автора, раскрывать особенности развития и связей элементов художественного мира произведения: места и времени действия, способы изображения действия и его развития, способы введения персонажей и средства раскрытия и/или развития их характеров; • определять контекстуальное значение слов и фраз, используемых в художественном произведении (включая переносные и коннотативные значения), оценивать их художественную выразительность с точки зрения новизны, эмоциональной и смысловой наполненности, эстетической значимости; • анализировать авторский выбор определенных композиционных решений в произведении, раскрывая, как взаиморасположение и взаимосвязь определенных частей текста способствует формированию его общей структуры и обуславливает эстетическое воздействие на читателя (например, выбор определенного зачина и концовки произведения, выбор между счастливой или 		
--	--	--

<p>трагической развязкой, открытым или закрытым финалом);</p> <ul style="list-style-type: none"> • анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и/или героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается (например, ирония, сатира, сарказм, аллегория, гипербола и т.п.); • осуществлять следующую продуктивную деятельность: <ul style="list-style-type: none"> • давать развернутые ответы на вопросы об изучаемом на уроке произведении или создавать небольшие рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, демонстрируя целостное восприятие художественного мира произведения, понимание принадлежности произведения к литературному направлению (течению) и культурно-исторической эпохе (периоду); • выполнять проектные работы в сфере литературы и искусства, предлагать свои собственные обоснованные интерпретации литературных произведений. 		
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • о произведениях новейшей отечественной и мировой литературы; • о важнейших литературных ресурсах, в 	<p>Опросы , тестирование, исследовательская деятельность</p>	

том числе в сети Интернет;

- об историко-культурном подходе в литературоведении;
- об историко-литературном процессе XIX и XX веков;
- о наиболее ярких или характерных чертах литературных направлений или течений;
- имена ведущих писателей, значимые факты их творческой биографии, названия ключевых произведений, имена героев, ставших «вечными образами» или именами нарицательными в общемировой и отечественной культуре;
- о соотношении и взаимосвязях литературы с историческим периодом, эпохой.

Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине): дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное

учреждение

Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

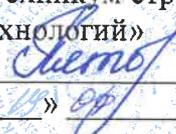
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО

«Техникум строительства, дизайна и

технологий»

 /Т.С. Пятовская/

«  »  2020г.



РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ОП.01. ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ

Северодвинск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской Федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Личутина Ольга Викторовна – преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовки и повышения квалификации по профессии рабочих и служащих: официант, бармен, буфетчик при наличии среднего общего образования.

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

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения 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 отрасли, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

- 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, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

- формы оплаты труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 123 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 82 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 41 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	123
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	82
в том числе:	
-практические занятия	41
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	41
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Отрасль общественного питания в условиях рыночной экономики	14	
Тема 1.1. Общая характеристика отрасли общественного питания	1. Роль отрасли общественного питания в современной экономике. История развития ресторанного бизнеса России 2. Современное состояние и перспективы развития отрасли	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов по темам «О состоянии потребительского рынка на территории Северодвинска», «Тенденции развития общественного питания в России»	4	
Тема 1.2. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики	1. Организация общественного питания как хозяйствующий субъект рыночной экономики 2. Организационно-правовые формы предприятия общественного питания. Классификация предприятия общественного питания по различным признакам. Классификация услуг предприятий общественного питания	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов по теме «Классификация предприятий общественного питания»	4	
Раздел 2.	Материально-техническая база организации	36	
Тема 2.1. Основные средства (фонды) предприятия общественного питания	Понятие, состав и структура основных средств. Оценка основных средств. Износ и амортизация основных средств. Показатели эффективности использования основных средств Практическое занятие № 1 Расчет стоимости ОС. Расчет нормы амортизации и амортизационных отчислений ОС. Расчет показателей эффективности ОС	4	2
		4	

Тема 2.2. Оборотные средства предприятия общественного питания	Содержание учебного материала		
	Понятие оборотных средств, их состав и структура. Кругооборот оборотных средств. Оценка эффективности использования оборотных средств. Определение потребности в оборотных средствах	2	2
	Практическое занятие № 2	2	
	Расчет и анализ структуры оборотных средств. Расчет показателей эффективности использования оборотных средств	4	
Тема 2.3. Товарные запасы и показатели эффективности их использования	Самостоятельная работа обучающихся		
	Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала		
	Содержание учебного материала		
	1. Понятие и классификация товарных запасов предприятия общественного питания, их виды, показатели измерения. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания. 2. Изучение сущности и значения товарооборачиваемости, методика ее расчета. Продуктовый баланс ресторанного хозяйства, его показатели	4	2
	Практическое занятие № 3	4	
	Решение задач по расчёту и анализу состояния товарных запасов и товарооборачиваемости		
Тема 2.4. Капитальные вложения и их эффективность	Самостоятельная работа обучающихся		
	Реферат по теме «Продуктовый баланс ресторана на основе приведенных данных»	4	
	Содержание учебного материала		
	Проблемы обновления материально-технической базы организации в современных условиях. Капитальные вложения, их состав и структура, источники финансирования. Показатели эффективности капитальных вложений	2	2
	Практическое занятие № 4	2	
	Решение задач по расчету эффективности капитальных вложений		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Раздел 3. Тема 3.1. Кадры и	Реферат по теме «Лизинг как форма финансирования деятельности предприятия»		
	Кадры и оплата труда в организации	20	
	Содержание учебного материала		

производительность труда на предприятиях общественного питания	Состав и структура кадров организации. Показатели, характеризующие численность работников организации. Рабочее время и его использование. Понятие производительности труда и методы ее измерения. Показатели производительности труда	4	2
	Практическое занятие № 5 Решение задач по расчету численности персонала	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение на тему «Современное состояние и перспективы рынка труда в России»	2	
Тема 3.2. Формы и системы оплаты труда в организации	Содержание учебного материала Формы и системы оплаты труда: сдельная и повременная, их разновидности, преимущества и ограничения. Фонд оплаты труда и его структура. Основные элементы и принципы премирования в организации	4	2
	Практическое занятие № 6 Решение задач по планированию расходов на оплату труда	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение на тему «Тарифы страховых взносов в 2019 году»	2	
Раздел 4.	Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	53	
Тема 4.1. Расходы (издержки) предприятий общественного питания	Содержание учебного материала 1. Издержки предприятий общественного питания, их сущность и классификация по различным признакам. Группировка затрат по экономическим элементам. Калькуляционные статьи затрат	4	2
	Практическое занятие № 7 Анализ и планирование издержек производства и обращения	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	
Тема 4.2. Цена и ценообразование на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала Сущность цены, ее функции и значение в деятельности предприятия общественного питания. Факторы, влияющие на цены. Структура цены на продукцию и услуги предприятия общественного питания	4	2

	<p>Практическое занятие № 8 Решение задач по расчету цен на продукцию предприятия общественного питания</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала</p>	6	
<p>Тема 4.3. Товароборот общественного питания и производственная программа</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Производственная программа предприятия общественного питания и исходные данные для ее обоснования. 2. Методика расчета производственной мощности и производственной программы кухни, численности потребителей и пропускной способности торгового зала 3. Товароборот общественного питания и его структура. Методы планирования товароборота <p>Практические занятия № 9 Решение задач по обоснованию производственной программы предприятия общественного питания, по планированию розничного товароборота</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Доклад по теме «Анализ товароборота продукции собственного производства и покупок товаров за несколько лет»</p> <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Прибыль предприятий общественного питания, ее сущность, функции и значение для предприятия. Виды прибыли. Принципы и направления распределения прибыли на предприятии. Пути увеличения прибыли 2. Рентабельность предприятий общественного питания. Показатели уровня рентабельности и методы их расчета <p>Практическое занятие № 10 Решение задач по расчету всех видов прибыли на предприятии общественного питания</p> <p>Практическое занятие № 11 Решение задач по расчету показателей рентабельности</p> <p>Самостоятельная работа Сообщение на тему «Нормативные документы, регламентирующие порядок налогообложения прибыли предприятия»</p>	5	2
<p>Тема 4.4. Прибыль и рентабельность предприятия общественного питания</p>	<p>Практическое занятие № 10 Решение задач по расчету всех видов прибыли на предприятии общественного питания</p> <p>Практическое занятие № 11 Решение задач по расчету показателей рентабельности</p> <p>Самостоятельная работа Сообщение на тему «Нормативные документы, регламентирующие порядок налогообложения прибыли предприятия»</p>	2	2
		4	
		5	

Промежуточная аттестация по предмету в виде экзамена			
Всего:		123	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Экономика организации».

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся

Технические средства обучения:

1. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Барышникова, Н. А. Экономика организации: учебное пособие для СПО / Н. А. Барышникова, Т. А. Матеуш, М. Г. Миронов. – 2-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 191 с. – (Серия: Профессиональное образование).
2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. – 2-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 390 с. – (Серия: Профессиональное образование).
3. Дорман, В. Н. Экономика организации. Ресурсы коммерческой организации: учебное пособие для СПО / В. Н. Дорман; под науч. ред. Н. Р. Кельчевской. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 134 с. – (Серия: Профессиональное образование).
4. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для СПО / С. Б. Жабина. – 2-е изд., испр. и доп. – М.:

Издательство Юрайт, 2018. – 264 с. – (Серия: Профессиональное образование).

5. Ключкова, Е. Н. Экономика организации: учебник для СПО / Е. Н. Ключкова, В. И. Кузнецов, Т. Е.; под ред. Е. Н. Ключковой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 447 с. – (Серия: Профессиональное образование).

6. Корнеева, И. В. Экономика организации. Практикум: учебное пособие для СПО / И. В. Корнеева, Г. Н. Русакова. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 123 с.

7. Коршунов, В. В. Экономика организации: учебник и практикум для СПО / В. В. Коршунов. – 4-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 313 с.

8. Основы экономики организации: учебник и практикум для СПО / Л. А. Чалдаева [и др.]; под ред. Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. – 2-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 361 с. – (Серия: Профессиональное образование).

9. Основы экономики организации. Практикум: учебное пособие для СПО / Л. А. Чалдаева [и др.]; под ред. Л. А. Чалдаевой, А. В. Шарковой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 299 с. – (Серия: Профессиональное образование).

10. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 231 с. – (Серия: Профессиональное образование).

11. Сергеев, И. В. Экономика организации (предприятия): учебник и практикум для СПО / И. В. Сергеев, И. И. Веретенникова. – 6-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 511 с. – (Серия: Профессиональное образование).

12. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для СПО /

М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 299 с.

13. Экономика предприятия: учебник для СПО / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общ. ред. С. П. Кирильчук. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 416 с. – (Серия: Профессиональное образование).

14. Экономика предприятия. Практикум : учебное пособие для СПО / С. П. Кирильчук [и др.]; под общ. ред. С. П. Кирильчук. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 517 с.

Дополнительные источники:

1. Чалдаева, Л.А. Экономика предприятия: Учебник для академического бакалавриата / Л.А. Чалдаева. – Люберцы: Юрайт, 2016. – 410 с.

2. Экономика предприятия. Тесты, задачи, ситуации: Учебное пособие / Под ред. В.Я. Горфинкеля, Б.Н. Чернышева. – М.: ЮНИТИ, 2015. – 335 с.

3. Экономика предприятия: учебник / В. Д. Грибов, В. П. Грузинов. – Москва: КУРС: Инфра-М, 2015. – 445 с.

4. Экономика предприятия: Учебник / Под ред. В.Я. Горфинкеля. – М.: ЮНИТИ, 2016. – 663 с.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-поисковая система «Консультант+»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации; - оценивать эффективность деятельности организации; - определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования 	<p>Оценка практических работ, устных ответов, результатов тестирования и выполнения самостоятельной работы</p>	<p>ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современное состояние и перспективы развития отрасли, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; - организационно-правовые формы организаций; - перечень и характеристику материально- 	<p>Оценка практических работ, устных ответов, результатов тестирования и выполнения самостоятельной работы</p>	<p>ПК 1.4. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.</p>

<p>технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги); - формы оплаты труда. 		
<p>Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине): экзамен</p>		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ АО
«Техникум строительства, дизайна и
технологий»



Т.С. Пятовская/

« 18 » _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Северодвинск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской Федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

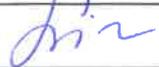
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Кильганов Николай Викторович - преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 «ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессии 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина Правовое обеспечение профессиональной деятельности относится общеобразовательному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ОК .01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК .02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК .03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК .04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК .10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 90 часов, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часов;
 самостоятельная работа обучающегося 30 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)	<i>90</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>60</i>
в том числе:	
практические работы	<i>30</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>30</i>
в том числе:	
Проработка учебной и нормативной литературы; подготовка отчетов по практическим занятиям; выполнение презентаций, рефератов, индивидуальных заданий.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.09 «Правовые основы профессиональной деятельности»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы конституционного строя Российской Федерации			
Тема 1.1. Основы конституционного строя Российской Федерации	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие конституционного строя. Общая характеристика основ конституционного строя РФ.</p> <p>2. Политические, социально-экономические и духовные основы Конституционного строя РФ. Целостность и неделимость основ конституционного строя.</p>	2	1
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Составление конспекта «Права и обязанности гражданина РФ»</p>	1	2
Раздел 2. Механизм реализации защиты прав и свобод человека и гражданина			
Тема 2.1 Система и виды прав и свобод человека и гражданина	<p>Содержание учебного материала</p>	2	
	<p>1. Права человека. Права гражданина. Юридические свойства основных прав и свобод человека и гражданина. Основания возникновения прав и свобод.</p> <p>2. Механизм реализации основных прав, свобод и обязанностей</p>		1

	3. Особая юридическая форма закрепления прав и свобод. Классификация конституционных прав и свобод человека и гражданина			
Тема 2.2. Механизм защиты прав и свобод человека и гражданина: гарантии и ограничения	Самостоятельная работа: Работа с Конституцией РФ, гл.1.	1	2	
	Содержание учебного материала	2		
	1. Гарантии прав и свобод человека и гражданина. 2. Комиссия по правам человека при Президенте Российской Федерации. Уполномоченный по правам человека в Российской Федерации 3. Конституционная и государственная защита прав и свобод		1	
	Самостоятельная работа: Составить конспект «Механизмы защиты прав и свобод граждан»	1	2	
Раздел 3. Правовое регулирование предпринимательской деятельности в РФ.				
Тема 3.1 Предпринимательская деятельность. Предпринимательские правоотношения	Содержание учебного материала	2		
	1. Понятие предпринимательской деятельности, её признаки. Виды и формы предпринимательства		1	
	2. Предпринимательские правоотношения: понятие и структура. Источники предпринимательского права. 3. Субъекты предпринимательской деятельности, их признаки.			

	<p>Самостоятельная работа: Работа с ГК РФ, гл.1. Работа с конспектом лекций</p>	2	2
<p>Тема 3.2. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие и признаки юридического лица, цель создания юридического лица. Правосубъектность юридического лица. Возникновение и прекращение правосубъектности юридических лиц</p>		
	<p>2. Ответственность юридических лиц. Возникновение юридических лиц. Распорядительный, разрешительный, явочно-нормативный порядок создания юридических лиц. Учредительные документы юридических лиц.</p>	2	1
	<p>3. Государственная регистрация юридических лиц. Реорганизация: понятие, формы, имущественные последствия Ликвидация: понятие, порядок, имущественные последствия. Государственная регистрация прекращения деятельности юридических лиц. Несостоятельность (банкротство) юридических лиц</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 1. Определение полномочий собственника</p>	2	2

	<p>Самостоятельная работа: Составление схемы «Признаки юридического лица». Работа с ГК РФ, гл.2. Составление таблицы «Виды юридических лиц».</p>	4	2
<p>Тема 3.3. Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	1
	<p>1. Правовой статус индивидуального предпринимателя</p>		
	<p>2. Гражданская правоспособность и дееспособность</p>		
	<p>3. Утрага статуса индивидуального предпринимателя</p>		
	<p>Самостоятельная работа: Составить конспект «Ответственность за незаконное предпринимательство»</p>	1	2
	<p>Содержание учебного материала</p>	2	
<p>Тема 3.4. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности</p>	<p>1. Конституционные гарантии предпринимательской деятельности</p>		1
	<p>2. Понятие предпринимательских (хозяйственных споров)</p>		
	<p>3. Способы защиты предпринимательской деятельности</p>		
	<p>Самостоятельная работа: Составить конспект «Арбитражный процесс в РФ и его стадии»</p>	1	2
<p>Раздел 4. Гражданско-правовой договор</p>			

<p>Тема 4.1. Правовое регулирование договорных отношений. Изменение и расторжение договора.</p>	Содержание учебного материала		2
	1. Понятие договора. Содержание договора		
	2. Форма и виды договора. Общий порядок заключения договоров		
	3. Изменение и расторжение договора. Исполнение договора. Ответственность за неисполнение договора.		1
	Практическое занятие № 2. Обеспечение договорных обязательств		2
	Самостоятельная работа: Работа с ГК РФ, гл.3. Работа с конспектом лекций. Составление схемы «Виды договоров».		3
			2
Раздел 5. Труд и социальная защита			
<p>Тема 5.1. Трудовые правоотношения и основания их возникновения. Заключение трудового договора.</p>	Содержание учебного материала		2
	1. Понятие трудового права, источники трудового права.		
	2. Трудовые правоотношения. Трудовая правоспособность.		
	3. Трудовой договор, его виды, содержание. Заключение и прекращение трудового договора		1

	<p>Самостоятельная работа: Работа с ТК РФ, гл.1. Работа с конспектом лекций. Работа с ТК РФ, гл.2.</p>	2	2
<p>Тема 5.2 Заработная плата и дисциплина труда</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Экономическая и правовая сущность заработной платы. Минимальная заработная плата. Надбавки и доплаты. Порядок и сроки выплаты заработной платы. Гарантийные и компенсационные выплаты 2. Понятие и методы обеспечения дисциплины труда. Дисциплинарная ответственность: понятие, основные черты, состав дисциплинарного проступка. Понятие и виды дисциплинарных взысканий <p>Практическое занятие № 3. Разработка условий гражданско-правового договора</p>	1	3
<p>Тема 5.3. Материальная ответственность сторон трудового договора</p>	<p>Самостоятельная работа Ответить на контрольные вопросы. Работа с ТК РФ, гл.3. Составление конспекта «Рабочее время».</p> <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие, условия и виды материальной ответственности 2. Материальная ответственность работодателя перед работником 	3	2

	<p>3. Материальная ответственность работника перед работодателем.</p> <p>Самостоятельная работа: Работа с ТК РФ, гл.4.</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Виды пособий, предусмотренные действующим законодательством</p> <p>2. Виды компенсационных выплат, предусмотренных действующим законодательством</p> <p>3. Механизмы, обеспечивающие рациональное использование финансовых средств на социальную защиту граждан</p>	1	1
<p>Тема 5.4. Общая характеристика законодательства в области социальных пособий и компенсационных выплат</p>	<p>1. Виды пособий, предусмотренные действующим законодательством</p> <p>2. Виды компенсационных выплат, предусмотренных действующим законодательством</p> <p>3. Механизмы, обеспечивающие рациональное использование финансовых средств на социальную защиту граждан</p>	2	1
<p>Раздел 6. Административное правонарушение и административная ответственность</p>	<p>Самостоятельная работа: Составить конспект «Виды пенсий и пособий»</p>	1	2
<p>Тема 6.1. Понятие, цели и признаки административной ответственности. Принципы административной ответственности</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие ответственности по административному праву. Административная, дисциплинарная и материальная ответственность по административному праву.</p> <p>2. Общая характеристика административной ответственности, ее отличие от ответственности уголовной и дисциплинарной</p>	2	

	<p>3. Субъекты административной ответственности. Административная ответственность физических лиц. Административная ответственность юридических лиц</p>		
	<p>Самостоятельная работа: Работа с КоАП РФ, гл.1.</p>	1	
<p>Тема 6.2. Понятие и признаки административного правонарушения</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Понятие, элементы и виды состава административного правонарушения. Законодательное регулирование административной ответственности. Принципы административной ответственности.</p> <p>2.Субъекты административной ответственности. Административная ответственность физических лиц</p> <p>3.Особенности административной ответственности несовершеннолетних, военнослужащих, должностных лиц и других категорий граждан РФ. Особенности административной ответственности иностранных граждан и лиц без гражданства</p> <p>Практическое занятие № 4. Порядок привлечения, обжалования и снятия дисциплинарных взысканий</p> <p>Самостоятельная работа: Ответить на контрольные вопросы. Составить конспект «Система социальных пособий».</p>	2	

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	
Всего:	46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Правовое обеспечение».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, нормативного материала

Основные источники:

- 1.В.В. Румынина Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. проф. учеб. заведений - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
- 2.А.И. Тыщенко Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. проф. учеб. заведений. – М.: РИОР: ИНФРА – М, 2014.

Дополнительные источники:

1. WWW.znanium.com Электронная книга Правовое обеспечение профессиональной деятельности: М.: РИОР: ИНФРА – М, 2014.
2. Комментарий к Конституции Российской Федерации. – Пол общ. Ред Л.В. Лазарева. - М.: ООО «Новая правовая культура», 2012.
3. А.С. Щукин, С.В. Кирин Конституционное право. Семинарские занятия: 4. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2011.
4. Морозова Л.А. Теория государства и права: Учебник. - М.: Юристъ, 2013.

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт информационной справочно-правовой системы Консультант Плюс -[http:// www.consultant.ru/](http://www.consultant.ru/)
2. Официальный сайт информационной справочно-правовой системы Гарант -
[http:// www.garant.ru/](http://www.garant.ru/)
3. Официальный сайт Уполномоченного по правам человека в Российской Федерации -[http:// www.ombudsmanrf.ru/](http://www.ombudsmanrf.ru/);
4. Официальный сайт Государственной Думы Российской Федерации - [http:// www.duma.gov.ru/](http://www.duma.gov.ru/)
5. Официальный сайт Президента РФ - [http:// www.president.kremlin.ru/](http://www.president.kremlin.ru/)
6. Официальный сайт Правительства РФ - [http:// www.government.gov.ru/](http://www.government.gov.ru/)
7. Официальный сайт Конституционного Суда РФ- [http:// www.ks.rfnet.ru/](http://www.ks.rfnet.ru/)
8. Официальный сайт Верховного Суда РФ - [http:// www.supcourt.ru/](http://www.supcourt.ru/)
9. Официальный сайт Генеральной прокуратуры РФ -[http:// www.genproc.gov.ru/](http://www.genproc.gov.ru/)
10. Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека - [http:// www.rospotrebnadzor.ru/](http://www.rospotrebnadzor.ru/)
11. Официальный сайт Государственной регистрационной палаты при Министерстве юстиции РФ - [http:// www.palata.ru/](http://www.palata.ru/)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
<p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства. 	<p>Текущий контроль. Выполнение практических работ.</p>	<p>ОК 1 - 4, 10 ПК 4.1</p>
<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; 	<p>Выполнение самостоятельной работы (презентаций, рефератов) Опрос, тестирование</p>	

<p>-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</p>		
---	--	--

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы.

Рефераты:

1. Роль правовой информации в познании права. Право и мораль: общее и особенное. Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Конституционные обязанности человека и гражданина.
2. Собственность предприятия. Способы возникновения и прекращения права собственности.
3. Виды экономических споров: преддоговорные споры; споры, связанные с нарушением прав собственника; споры, связанные с причинением убытков; споры с государственными органами; споры о деловой репутации, и товарных знаках.
4. Порядок рассмотрения дел о банкротстве в Арбитражном суде. Процедуры, применяемые к должнику. Наблюдение и внешнее управление. Финансовое оздоровление. Конкурсное производство. Мирное соглашение.
5. Повышение квалификации и переподготовка безработных граждан в РФ.
6. Понятие социальной помощи. Виды социальной помощи по государственному страхованию (медицинская помощь, пособия по временной нетрудоспособности, по беременности и родам, по уходу за ребенком, ежемесячное пособие на ребенка, единовременные пособия) в РФ. Пенсии и их виды. Условия и порядок назначения пенсии.
7. Право на забастовку. Порядок проведения забастовки. Незаконная забастовка и ее правовые последствия. Порядок признания забастовки незаконной.
8. Защита гражданских прав: право на защиту, самозащита гражданских прав.
9. Гражданское судопроизводство. Принципы гражданского процесса. Порядок обращения в суд. Судебное разбирательство. Порядок обжалования судебных решений.
10. Административная ответственность. Административное правонарушение. Административное наказание. Производство по делам об административных правонарушениях.
11. Административные правонарушения на производстве

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО

«Техникум строительства, дизайна и технологий»



Т.С. Пятовская/

« 19 » 09 2020 г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ОП.03 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ

Северодвинск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской Федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

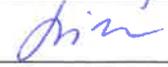
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Личутина Ольга Викторовна – преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум
строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической
комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 03. БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы 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 цикл к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;
в том числе: теоретическое обучение – 50 часов;
практические занятия – 50 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 50 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
-практические занятия	50
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 03. «Бухгалтерский учет»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>Раздел 1. Основы бухгалтерского учета</i>			
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала: 1.Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ в последней редакции: бухгалтерский учет, его объекты и основные задачи 2.Организация бухгалтерского учета в организациях	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение нормативно-правовой базы, регламентирующей основы бухгалтерского учета	4	
Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского баланса	Содержание учебного материала: 1.Классификация имущества организации и источников его образования 2.Счета бухгалтерского учёта, их содержание и строение. Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись, её сущность и значение 3.Бухгалтерский баланс: назначение, структура, содержание и виды 4.Типы хозяйственных операций и их влияние на бухгалтерский баланс	8	2
	Практическое занятие № 1 Решение задач на группировку хозяйственных средств по их видам и назначению и по источникам формирования. Составление бухгалтерского баланса по данным группировок. Составление простых бухгалтерских проводок хозяйственных операций	8	
Тема 1.3. Документы хозяйственных операций	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение нормативно-правовой базы, регламентирующей содержание и составление бухгалтерского баланса: Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» (ПБУ 4/99) в последней редакции	4	
	Содержание учебного материала: 1.Документация – элемент метода бухгалтерского учёта 2.Организация документооборота	4	2
Практическое занятие № 2		4	

	Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение нормативно-правовой базы, регламентирующей ведение бухгалтерских документов и организацию документооборота	4	
Раздел 2. Особенности ценообразования в общественном питании			
Тема 2.1. Особенности ценообразования в общественном питании	Содержание учебного материала: 1.Документы, необходимые для составления калькуляции: шан-меню, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2.Оценка сырья при калькуляции	4	2
	Практическое занятие № 3 Калькуляция на холодные закуски, супы, соусы, гарниры, горячие, сладкие блюда, напитки	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Калькуляция цен на продукцию, реализуемую через бары, буфеты и мелкорозничную сеть	4	
Раздел 3. Нормативно-правовая база бухгалтерского учета			
Тема 3.1. Учет материально-производственных запасов	Содержание учебного материала: 1.Учет материально – производственных запасов ПБУ 5/01 в последней редакции: общие положения, их оценка. Документальное оформление поступления. Счет - фактура. Оформление доверенностей и их учет 2.Документальное оформление отпуска производственных запасов. Учет производственных запасов в бухгалтерской службе. Учет тары 3.Инвентаризация на предприятиях общественного питания и выявление ее результатов. Учет потерь и недостач товаров	6	2
	Практическое занятие № 4 Составление доверенности, первичных документов на поступление производственных запасов.	6	
	Практическое занятие № 5 Составление первичных документов по реализации (отпуску) готовой продукции		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение организации материальной ответственности и документальное оформление договора Изучение Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых	8	

	<p>обязательств, утвержденных приказом Минфина России от 13.06.1995 № 49 в последней редакции</p> <p>Изучение Методических указаний по бухгалтерскому учету материально-производственных запасов, утвержденных приказом Министерства финансов РФ от 28.12.01 № 119н в последней редакции</p> <p>Составление журнала учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам организации</p>		
<p>Тема 3.2. Учет денежных средств</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Указание Банка России от 11.03.2014 N 3210-У «О порядке ведения кассовых операций юридическими лицами и упрощенном порядке ведения кассовых операций индивидуальными предпринимателями и субъектами малого предпринимательства» 2. Ведение кассовой книги и хранения денег. Ревизия кассы и контроль соблюдения кассовой дисциплины 3. Учет выручки. Учет расчетов с подотчетными лицами по хозяйственно-операционным расходам и служебным командировкам <p>Практическое занятие № 6</p> <p>Составление реестров счетов и сдачи выручки официантом.</p> <p>Практическое занятие № 7</p> <p>Документальное оформление кассовых операций</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Изучение Федерального Закона «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием электронных средств платежа» от 22.05.2003 N 54-ФЗ в последней редакции</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>4</p>	<p>2</p>
<p>Тема 3.3. Учет расчетов по оплате труда</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Учет использования рабочего времени и норм выработки, начисление заработной платы при поврежденной и сдельной оплате труда. 2. Порядок расчета среднего заработка, оплата очередного отпуска 3. Удержания из заработной платы и их расчет <p>Практическое занятие № 8</p> <p>Учет использования рабочего времени и норм выработки, начисление заработной платы при поврежденной и сдельной оплате труда</p> <p>Практическое занятие № 9</p> <p>Расчет зарплат за дни отпуска и пособий по временной нетрудоспособности</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Оформление таблицы учета использования рабочего времени</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>4</p>	<p>2</p>

Тема 3.4. Учет финансовых результатов	<p>Содержание учебного материала: 1.«Доходы организаций» ПБУ 9/99 в последней редакции: понятие доходов организации, доходы от обычных видов деятельности, прочие поступления, признание доходов 2.«Расходы организации» ПБУ 10/99 в последней редакции: понятие расходов организации, расходы от обычных видов деятельности, прочие расходы, признание расходов. 3. Учет прибыли и убытков</p>	6	2
		8	
		6	
Тема 3.5. Учетная политика организации	<p>Практическое занятие № 10 Выявление финансового результата хозяйственной деятельности организации</p>	4	2
	<p>Содержание учебного материала: 1.«Учетная политика организации» ПБУ 1/2008: общие положения, формирование, изменение, раскрытие.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Изучение положения по бухгалтерскому учету «Учетная политика организации» ПБУ 1/2008 в последней редакции</p>		
Тема 3.6. Бухгалтерская (финансовая) отчетность	<p>Содержание учебного материала: 1.«Бухгалтерская отчетность организации» ПБУ 4/99 в последней редакции: понятие, значение, виды. 2. Отчет о прибылях и убытках</p>	4	2
	<p>Практическое занятие № 11 Составление отчета о прибылях и убытках</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа Составление бухгалтерского баланса Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>	8	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Решение производственных ситуаций».

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся

Технические средства обучения:

1. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Булатова З.Г., Булатов М.А. Бухгалтерский учёт товаров, расчетов и финансовых результатов в торговых организациях: учебно-методическое пособие / З.Г. Булатова, М.А. Булатов. – М.: Экзамен, 2006. – 349 с.
2. Гусева Т.М., Шеина Т.Н. Бухгалтерский учет для практиков: 2000 тестов и ответов: учебное пособие / Т.М. Гусева, Т.Н. Шеина – 3-е изд., переработано и доп. – М.: ТК Велби, Проспект, 2008. – 280 с.
3. Основные документы бухгалтерского учета: практическое пособие/ под ред. Т.В. Владимировой. – М.: Экзамен, 2006. – 303 с.

Дополнительные источники:

1. Карпова Т.П., Карпова В.В. Бухгалтерский учет: упражнения, тесты, решения и ответы: учебное пособие. – М.: Вузовский учебник, 2009. – 328 с.

Интернет-ресурсы:

1. [http://www.klerk.ru/;](http://www.klerk.ru/)
2. [http://www.mvf.klerk.ru/;](http://www.mvf.klerk.ru/)
3. [http://www.saldo.ru/;](http://www.saldo.ru/)
4. [http://www.consultant.ru/;](http://www.consultant.ru/)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности 	<p>Оценка практических работ, устных ответов, результатов тестирования и выполнения самостоятельной работы</p>	<p>ПК 1.4. ОК 1. ОК 3. ОК 7. ОК 10.</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; - особенности ценообразования в общественном питании; - нормативно-правовую базу бухгалтерского учета 	<p>Оценка практических работ, устных ответов, результатов тестирования и выполнения самостоятельной работы</p>	<p>ПК 1.4. ОК 1. ОК 3. ОК 7. ОК 10.</p>
<p>Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине): экзамен</p>		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ АО
«Техникум строительства, дизайна и
технологий»

Т.С. Пятовская
«14» _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ОП. 04 ДОКУМЕНТАЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УПРАВЛЕНИЯ

Северодвинск ,2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской Федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

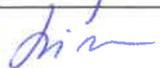
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Личутина Ольга Викторовна – преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2019 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 Документационное обеспечение управления

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины 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 входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной 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 учебной 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **75** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **50** часа;

самостоятельной работы обучающегося **25** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
- практические занятия	25
- курсовая работа	предусмотрена
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
Курсовая работа	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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 дисциплины и ее роль в системе экономических знаний	1	1
Раздел 1.	Основы делопроизводства	2	
Тема 1.1. Делопроизводство как сфера управления	1 Понятие документа и делопроизводства 2 Цели, задачи и принципы делопроизводства 3 Основные понятия ДОУ 4 Организация делопроизводства в России Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	2
Тема 1.2. Классификация служебных документов	Содержание учебного материала 1 Виды документов по различным квалификационным группам (по видам деятельности, по содержанию, по месту составления, по степени обязательности, по срокам исполнения, по юридической силе, по степени гласности, по степени подготовки, по средствам фиксации, по степени унификации) Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	2
Тема 1.3. Государственные системы ДОУ	Содержание учебного материала 1 Нормативно-методическая база делопроизводства 2 Унифицированные системы документации в составе ОКУД Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	2
Тема 1.4. Требования к составлению и оформлению	Содержание учебного материала 1 Требования к оформлению документа 2 Требования к содержанию документа 3 Особенности делового стиля речи	2	2

служебной документации	Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	
Раздел 2.	Организационно – распорядительные документы		
Тема 2.1. Классификация ОРД	Содержание учебного материала		
	1 Унифицированная система организационно-распорядительной документации (ОРД), ее содержание и области применения	2	2
	2 Классификация ОРД		
	Практическое занятие № 1 Оформление постоянных реквизитов ОРД	4	
	Практическое занятие № 2 Оформление переменных реквизитов ОРД		
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	
	Содержание учебного материала		
	1 Виды организационных документов, их содержание	2	2
Тема 2.2 Организационные документы	2 Использование унифицированных форм организационных документов	4	
	Практическое занятие № 3 Оформление организационных документов в соответствии с нормативной базой.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной и справочной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала.		
	Содержание учебного материала		
Тема 2.3. Распорядительные документы	1 Виды распорядительных документов, их содержание.	2	2
	2 Использование унифицированных форм распорядительных документов.	2	
	Практическое занятие № 4 Оформление распорядительных документов в соответствии с нормативной базой.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала		
	1 Виды справочно-информационных документов, их содержание	3	

Справочно - информационные документы	2 Использование унифицированных форм справочно-информационных документов		2
	3 Деловая переписка организации		
	Практическое занятие № 5 Оформление справочно-информационных документов в соответствии с нормативной базой	4	
Тема 2.5. Документация по личному составу	Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	2
	Содержание учебного материала		
	1 Виды документов по личному составу, их содержание	2	
	2 Использование унифицированных форм документов по личному составу.		
	Практическое занятие № 6 Оформление документов по личному составу в соответствии с нормативной базой	4	
Раздел 3.	Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	2
	Организация работы с документами		
	Содержание учебного материала		
	1 Принципы и технологии организации документооборота		
Тема 3.1. Организация документооборота	2 Порядок регистрации и учета документов	3	2
	3 Организация контроля исполнения документов		
	4 Хранение документов: составление номенклатуры дел, порядок передачи дел на архивное хранение		
	Практическое занятие № 7 1 Формирование и оформление дел		
	Практическое занятие № 8 Составление и оформление описей дел		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала. Составление рефератов: Информационные связи предприятия. Доставка документов. Документопотоки, их виды. Типовые сроки хранения документов. Принципы и критерии ценности документа. Порядок временного изъятия документа из документооборота. Централизация и децентрализация хранения дел на предприятии. Требования архивных учреждений к подготовке дел для хранения. Техника кодификации документа. Обеспечение оптимальных условий хранения. Особенности составления и оформления номенклатуры дел бухгалтерии</p>	4	
<p>Тема 3.2. Автоматизация процессов ДОУ</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Технологии автоматизированной обработки документации</p> <p>2 Использование информационных технологий в документообороте</p> <p>3 Система электронного документооборота (СЭД), ее структура</p> <p>Практическое занятие № 9</p> <p>Распознавание и оформление документов в автоматизированной системе ДОУ.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала. Рефераты: Обзор современных средств оргтехники для передачи и переработки информации. Информационно – поисковые системы ДОУ Цифровая подпись. Электронная почта. Защита информации. Системы оптического распознавания текстов. Использование правовых информационных систем. Значение компьютеризации в делопроизводстве. Автоматизация процессов подготовки, создания, регистрации документа и контроля исполнения. Правила хранения файлов и замены предыдущих версий документа. Локальные компьютерные сети организации. Совершенствование документального обеспечения управления.</p>	2	2
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		5	
<p>ВСЕГО:</p>		75	

Примерная тематика курсовых работ:

1. Система управления документами и ее место в управлении предприятием.
2. Системы документации.
3. Документ. Подлинник, копия, дубликат. Правила заверения копии.
4. Шаблоны и бланки обработки документов. Практическое использование при создании документов.
5. Общие принципы обработки документов. Согласование документов.
6. Регистрация документов. Подписание и утверждение документов.
7. Общие принципы обработки документов. Исполнение документов. Контроль исполнения документов.
8. Организация работы с входящими и исходящими документами.
9. Организация работы с распорядительными документами.
10. Организация работы с документами коллегияльных органов управления и рабочих совещаний.
11. Организация работы с информационно-справочными документами.
12. Организация работы с договорной документацией.
13. Текущее хранение документов. Формирование и индексация дел. Разработка номенклатуры дел.
14. Порядок составления и оформления организационно-правовых документов.
15. Порядок составления и оформления распорядительных документов.
16. Правила составления справочно-информационных документов.
17. Язык и стиль официальных документов.
18. Документация по трудовым отношениям (трудовой договор, личное дело сотрудника организации, трудовая книжка).
19. Деловая переписка (гарантийное письмо, запрос, извещение, информационное письмо, приглашение, просьба ...).
20. Работа с конфиденциальными документами.
21. Архивное хранение документов.
22. Принципы организации документооборота.
23. Технология работы с документами.

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Решение производственных ситуаций».

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся

Технические средства обучения:

1. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно – правовые акты:

1. Федеральный закон РФ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» от 27.07.2006 № 149-ФЗ.
2. Федеральный закон РФ «Об электронной подписи» от 6 апреля 2011 года № 63-ФЗ.
3. ГОСТ Р 7.0.97-2016. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Организационно-распорядительная документация. Требования к оформлению документов (утв. Приказом Росстандарта от 08.12.2016 № 2004-ст)

Основные источники:

1. Доронина, Л. А. Документационное обеспечение управления: учебник и практикум для СПО / Л. А. Доронина, В. С. Иритикова. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 233 с. – (Серия: Профессиональное образование).
2. Казакевич, Т. А. Документационное обеспечение управления: учебник и практикум для СПО / Т. А. Казакевич, А. И. Ткалич. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 177 с. – (Серия: Профессиональное

образование).

3. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для СПО / И. Н. Кузнецов. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 521 с. – (Серия: Профессиональное образование).

4. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство: учебник и практикум для СПО / И. Н. Кузнецов. – 3-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 462 с. – (Серия: Профессиональное образование).

5. Шувалова, Н. Н. Документационное обеспечение управления: учебник и практикум для СПО / Н. Н. Шувалова. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 221 с. – (Серия: Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Корнеев, И. К. Документационное обеспечение управления + тесты в ЭБС: учебник и практикум для СПО / И. К. Корнеев, А. В. Пшенко, В. А. Машурцев. – 2-е изд., пер. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2018. – 384 с. — (Серия: Профессиональное образование).

2. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом: учебник и практикум для СПО / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпрямкина, В. М. Маслова. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 299 с. – (Серия: Профессиональное образование).

Интернет-ресурсы:

1. Электронный учебный курс ДОУ

http://portal.tolgas.ru/edt/ef_eo/edt4399/index.htm?e=4399&sc=1784.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения 	<p>Оценка практических работ, устных ответов, результатов тестирования и выполнения самостоятельной работы</p>	<p>ПК 2.4. ОК 1. ОК 10.</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Оценка практических работ, устных ответов, результатов тестирования и выполнения самостоятельной работы</p>	<p>ПК 2.4. ОК 1. ОК 10.</p>
<p>Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине): <i>дифференцированного зачета</i></p>		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

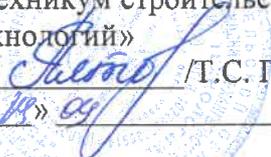
Государственное автономное профессиональное образовательное

учреждение

Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ АО
«Техникум строительства, дизайна и
технологий»

 /Т.С. Пятовская/
« 18 » 09 / 2020 г.



РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

ОП. 05 ФИНАНСЫ И ВАЛЮТНО-ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ

Северодвинск , 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. № 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

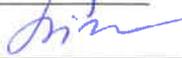
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Личутина Ольга Викторовна – преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства,
дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2019 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «ФИНАНСЫ И ВАЛЮТНО-ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Финансы и валютно-финансовые операции организации» 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 входит в профессиональный цикл в раздел общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной 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 потребителем.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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 работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	40
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
Введение	Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, межпредметные связи. Роль знаний по дисциплине в подготовке специалиста-менеджера и его профессиональной деятельности. Структура дисциплины, особенности изучения отдельных тем.	1	
Раздел 1.	Финансы и финансовая система	32	
Тема 1.1. Сущность и функции денег. Денежное обращение	Содержание учебного материала: 1. Деньги: их необходимость и происхождение. Функции денег. Роль денег в современной рыночной экономике. Виды денег. Понятие денежного обращения. Наличное и безналичное обращение, их единство и взаимосвязь. Безналичный денежный оборот в РФ. 2. Закон денежного обращения. Денежная масса и скорость обращения денег. Инфляция, ее сущность и формы проявления. Особенности инфляционного процесса в России. Виды инфляции. Формы и методы инфляционной политики. Практическое занятие № 1 Определение количества денег. Расчет скорости оборота денег. Самостоятельная работа обучающихся: Изучить темы: Денежные фонды организации. Себестоимость и затраты.	1	2
Тема 1.2. Финансы, финансовая политика и финансовая система	Содержание учебного материала: 1. Социально-экономическая сущность финансов. Виды финансовых оттопов. Функции финансов. Финансовые ресурсы и источники их формирования. Роль финансов в расширенном воспроизводстве. Финансовый рынок и его роль в мобилизации и распределении финансовых ресурсов. 2. Финансовая политика, ее задачи и содержание. Основные направления финансовой политики государства в условиях рынка. Финансовый механизм, его структура и роль в реализации финансовой политики. Финансовая система, ее сферы. Финансовые потоки и их взаимосвязь. Практическое занятие № 2: Составить схему взаимосвязи органов управления финансами РФ Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	1	2
Тема 1.3. Государственные финансы: государственный бюджет, внебюджетные фонды, государственный кредит	Содержание учебного материала: 1. Понятие государственных финансов, их роль в организации финансовой системы. Основные звенья (составляющие) государственных финансов: государственный бюджет, внебюджетные фонды, государственный кредит. 2. Государственный бюджет как средство реализации финансовой функции государства. Бюджетная система, ее сущность и составляющие. Федеральный бюджет, его функции. Состав и структура доходов федерального бюджета. Сущность налогов, их роль в формировании доходов отдельных звеньев бюджетной системы. Состав и структура расходов федерального бюджета. Бюджетный дефицит и методы его финансирования. Местные	1	23

	бюджеты.		
	3. Социально-экономическая сущность внебюджетных фондов. Пенсионный фонд РФ, Фонд социального страхования, Фонд обязательного медицинского страхования. Ссудный капитал и кредит. Основные формы кредита и его классификация. Кредитная система. Сущность и функции государственного кредита. Классификация государственных займов. Управление государственным долгом.	1	
	Практическое занятие № 3: Определение облагаемой базы для расчета отчислений в социальные фонды и расчет суммы отчислений.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить тему: Новые виды кредитов: ипотека, лизинг, кредитные карточки.	4	
Тема 1.4. Финансы организаций различных форм собственности	Содержание учебного материала: 1. Влияние различных форм собственности предприятия на организацию финансов. Основные принципы и факторы, влияющие на организацию финансов. 2. Особенности формирования финансовых ресурсов организаций различных форм собственности: финансы организаций, функционирующих на коммерческих началах; финансы учреждений, организаций, осуществляющих некоммерческую деятельность.	1	2
	Практическое занятие № 4: Расчет чистой прибыли по организациям различных форм собственности и распределение ее на нужды организации.	2	
Тема 1.5. Система страхования	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	
	Содержание учебного материала: 1. Социально-экономическое содержание страхования. Участники страховых отношений. Формы организации страхового фонда. Виды страхования: социальное страхование, имущественное страхование, страхование ответственности, страхование предпринимательского риска. Страховой рынок и его структура. Перестрахование. Практическое занятие № 5: Определение размера страхового платежа и страхового возмещения Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	1	3
Раздел 2.	Банки и банковская система	12	
Тема 2.1. Банковская система РФ	Содержание учебного материала: 1. Банковская система РФ, ее структура и функции отдельных звеньев. Задачи и функции Центрального банка России. Пассивные и активные операции Центрального банка России. Роль Центрального банка России в регулировании денежно-кредитной системы. 2. Коммерческие банки России в условиях перехода на рыночные отношения. Функции коммерческих банков. Виды банковских операций. Кредитная политика коммерческих банков. Организация и порядок кредитования. Принципы кредитования. Кредитный договор. Инвестиционная деятельность коммерческих банков. Простые и сложные проценты. Дисконтирование.	1	2
	Практическое занятие № 6: Определение суммы процентов по вкладам	2	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала</p>	2	
Тема 2.2. Рынок ценных бумаг	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Ценные бумаги как элемент новых отношений собственности, новых способов вложения капитала. Рынок капитала (финансовый рынок) и его структура: денежный кредитный, фондовый и валютный рынки. Необходимость создания рынка ценных бумаг, его структура и функции. Организационная структура фондовой биржи. Понятие лизинга. Брокерские и дилерские услуги.</p> <p>2. Виды ценных бумаг. Акции: условия выпуска, виды, правила выплаты дивидендов. Виды облигаций, их выпуск, доходы от облигаций. Сберегательные и депозитные сертификаты. Вексель, его виды и особенности. Другие виды ценных бумаг.</p>	2	3
	<p>Практические занятия: №7 Расчет рыночной стоимости ценных бумаг. №8 Определение суммы дивидендов по акциям, процентного дохода по облигациям.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала</p>	2	
Раздел 3.	<p>Финансирование и кредитование капитальных вложений</p>	6	
	<p>Содержание учебного материала:</p>		
Тема 3.1 Финансирование и кредитование капитальных вложений	<p>1. Капитальные вложения как способ воспроизводства основных средств. Источники и методы финансирования капитальных вложений. Краткосрочное и долгосрочное финансирование и кредитование, их принципы. Условия открытия финансирования капитальных вложений, необходимая документация.</p> <p>2. Понятие инвестиции, их виды. Роль инвестиционного капитала в формировании основных средств организации отрасли. Инвестиционная политика государства как совокупность хозяйственных решений, определяющих основные направления вложений и меры по их концентрации на решающих участках, ее задачи.</p> <p>3. Кредитно-банковская система, обеспечивающая инвестиционную политику. Роль инвестиционных банков в осуществлении капитальных вложений.</p>	2	2
	<p>Практическое занятие № 9: Определение оптимального варианта вложения капитала</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала</p>	2	
Раздел 4.	<p>Валютное регулирование и валютный контроль</p>	17	
	<p>Содержание учебного материала:</p>		
Тема 4.1. Основы функционирования валютных рынков	<p>1. Валютный рынок: понятие, виды. Международные валютно-финансовые институты. Субъекты валютного рынка. Понятие валют как денежных знаков иностранных государств, а также кредитных и платежных документов, выраженных в иностранных денежных единицах и используемых в международных расчетах. Наличная сделка: понятие, способы осуществления. Виды валют. Таблица СКВ.</p> <p>2. Понятие валютного курса как цены денежной единицы одной страны, выраженной в денежных единицах другой страны; валютная котировка (прямая и обратная). Виды валютных курсов: официальный, биржевой; курс покупки, курс продажи, маржа - разница между курсом покупки и продажи, «кросс-курс», представляющий</p>	1	2

	котировку двух иностранных валют, которые не являются национальными		
	Практическое занятие № 10: Валюта стран мира.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	
Тема 4.2. Организация мировой валютной системы	Содержание учебного материала: 1. Валютная система: понятие, назначение, принципы организации и механизмы функционирования. Органы, регулирующие выпуск и обращение валют. Организация мировой валютной системы. Виды валютных систем: мировая, региональная, национальная. Практическое занятие № 11: Решение задач по переводу валюты одной страны в валюту другой страны. Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала Содержание учебного материала:	1	2
Тема 4.3. Валютный рынок Российской Федерации	1. Валютный рынок России: понятие, становление, особенности, место на финансовом рынке. Валюта РФ, ценные бумаги в валюте РФ. Валютные ценности. Резиденты и нерезиденты валютного рынка России; уполномоченные банки. Валютные операции: понятие. Текущие валютные операции. Валютные операции, связанные с движением капитала. Органы валютного регулирования России. Органы валютного контроля: понятие, назначение, функции. Практическое занятие № 12: Оформление схем и таблиц по основным разделам закона РФ «О валютном регулировании и валютном контроле». Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	3
Раздел 5.	Формы расчетов в иностранной валюте	22	
Тема 5.1. Расчеты с юридическими лицами по внешнеэкономическим контрактам	Содержание учебного материала: 1. Расчеты в иностранной валюте: понятие, назначение, формы. Формы расчетов с юридическими лицами: банковский перевод, инкассовая форма расчета, чек. Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала Содержание учебного материала:	2	2
Тема 5.2. Характеристика платежных документов для оформления операций в иностранной валюте	1. Виды платежных документов, используемых для расчетов в службах сервиса и развлечений. Дорожный чек: определение, назначение. Реквизиты дорожного чека. Виды дорожных чеков. 2. Пластиковые карты международных и российских платежных систем: определение, назначение. Классификация пластиковых карт: дебетовые, кредитные. Реквизиты пластиковых карт. Отличительные особенности карт. Еврочек: определение, назначение, правила оформления.	2	2
	Практическое занятие № 13:	2	

	Идентификация (распознавание) платежных документов, их реквизитов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовиться к практическим занятиям: Типичные ошибки при работе с платежными документами, вопросы безопасности.	2	
	Содержание учебного материала:		
Тема 5.3. Расчет с владельцами дорожного чека, еврочека, пластиковой карты	1. Общие правила расчета с владельцами любого платежного документа. Расчет с владельцем пластиковой карты. Порядок расчета с владельцем пластиковой карты с использованием терминала.	2	2
	2. Расчет с владельцем дорожного чека и еврочека.	2	
	Практические занятия:	4	
	№ 14 Оформление счета-извещения при оплате кредитной картой, разбор типичных ошибок. № 15 Отработка терминологии при работе с терминалом, работа с образцами чеков. № 16 Составление отчетов по платежным документам.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	30	
	Раздел 6. Наличные средства платежа		
	Содержание учебного материала:		
Тема 6.1. Признаки платежеспособности и средства защиты бумажных денежных знаков	1. Признаки платежеспособности бумажных денежных знаков: понятие. Нормативные документы ЦБ РФ, регламентирующие правила определения признака платежности бумажных денежных знаков, допустимые и недопустимые повреждения, порядок работы с сомнительными и неплатежными денежными знаками, прием на "инкассо" и экспертизу.	2	2
	2. Виды защиты банкнот от подделок. Технологическая защита: водяной знак, защитная нить, волокна, диски; состав бумаги, красок; голограммы и кинетрамы. Полиграфическая защита: печать, микропечать; рисунки совмещенные, с оптическим эффектом, кодовые. Физико-химическая защита: химический состав, определяемый специальными методами; люминесцентные изображения, магнитные метки.	2	
	Практические занятия:	4	
	№ 17 Выявление и определение подлинности видимых средств защиты по образцам банкнот. № 18 Работа с нормативными документами ЦБ РФ.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовиться к практическим занятиям: Последовательность исследования банкнот на подлинность: внешний осмотр в отраженном свете, изучение в проходящем и рассеянном свете, в ультрафиолетовых лучах.		
	Содержание учебного материала:		
Тема 6.2. Характеристика бумажных денежных знаков иностранных государств	1. История возникновения бумажных денежных знаков: первые бумажные деньги Америки (конец 17 в.), Англии (1696 г.), России (1768-1769 гг.). Характеристика бумажных денежных знаков некоторых государств: доллар США (USD), английский фунт стерлингов (GBP), евро (EUR).	2	23
	Практическое занятие № 19: Определение подлинности и платежности бумажных денежных знаков иностранных государств. Оформление справки о приеме на экспертизу и о приеме на «инкассо».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	

<p>Тема 6.3. Подготовка выручки к сдаче в банк, оформление кассового отчета</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Определение лимита кассы, получение разрешения банка на лимит кассы, нулевой, нулевой лимит, остаток на начало дня. Составные части кассового отчета. Приход: приходные ордера, выручка за день, акт ревизии при излишках кассы. Расход: расходные ордера, сдача выручки в банк, остаток на конец дня.</p> <p>2. Способы сдачи выручки в банк: самовывоз, через работника обменного пункта, через инкассатора. Порядок инкассации денежной выручки: подготовка выручки к сдаче в банк, заполнение явочной карточки, проверка шлоуб.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>№ 20 Решение задач по составлению отчета по кассе.</p> <p>№ 21 Оформление сопроводительной ведомости для сдачи выручки в банк.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Тема 6.4. Материальная ответственность при работе с валютными и другими ценностями</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность: при хранении, транспортировке и передаче ценностей. Соблюдение кассовой дисциплины. Порядок проведения ревизии, акт ревизии.</p> <p>Практическое занятие:</p> <p>№ 22 Оформление акта ревизии.</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <p>работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p> <p>Всего:</p>		<p>120</p>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Финансы и валютно-финансовые операции организации».

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся

Технические средства обучения:

1. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Алексеева, Д. Г. Осуществление кредитных операций: банковское кредитование: учебник и практикум для СПО / Д. Г. Алексеева, С. В. Пыхтин. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 128 с. – (Серия: Профессиональное образование).
2. Банковское дело в 2 ч. Часть 1: учебник для СПО / Н. Н. Мартыненко, О. М. Маркова, О. С. Рудакова, Н. В. Сергеева; под ред. Н. Н. Мартыненко. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 217 с. – (Серия: Профессиональное образование).
3. Банковское дело в 2 ч. Часть 1: учебник и практикум для СПО / В. А. Боровкова [и др.]; под ред. В. А. Боровковой. – 5-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 422 с. – (Серия: Профессиональное образование).
4. Банковское дело в 2 ч. Часть 2: учебник для СПО / Н. Н. Мартыненко, О. М. Маркова, О. С. Рудакова, Н. В. Сергеева. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 368 с. – (Серия: Профессиональное образование).
5. Банковское дело в 2 ч. Часть 2: учебник и практикум для СПО / В. А. Боровкова [и др.]; под ред. В. А. Боровковой. – 5-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 189 с. – (Серия: Профессиональное образование).
6. Берзон, Н. И. Корпоративные финансы : учебное пособие для СПО / Н. И. Берзон, Т. В. Теплова, Т. И. Григорьева; под общ. ред. Н. И. Берзона. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 212 с. – (Серия: Профессиональное образование).
7. Звонова, Е. А. Деньги, кредит, банки: учебник и практикум для СПО / Е. А. Звонова, В. Д. Топчий ; под общ. ред. Е. А. Звоновой. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 455 с. – (Серия: Профессиональное образование).

8. Костерина, Т. М. Банковское дело: учебник для СПО / Т. М. Костерина. — 3-е изд., пер. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 332 с. — (Серия: Профессиональное образование).
9. Костерина, Т. М. Банковское дело: учебник для СПО / Т. М. Костерина. — 3-е изд., пер. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 332 с. — (Серия: Профессиональное образование).
10. Кропин, Ю. А. Деньги, кредит, банки: учебник и практикум для СПО / Ю. А. Кропин. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 364 с. — (Серия: Профессиональное образование).
11. Организация страхового дела: учебник и практикум для СПО / И. П. Хоминич [и др.]; под ред. И. П. Хоминич, Е. В. Дик. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 230 с.
12. Основы страхового дела: учебник и практикум для СПО / И. П. Хоминич [и др.]; под ред. И. П. Хоминич, Е. В. Дик. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 242 с. — (Серия: Профессиональное образование).
13. Пансков, В. Г. Налоги и налогообложение: учебник и практикум для СПО / В. Г. Пансков. — 6-е изд., пер. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 436 с. — (Серия: Профессиональное образование).
14. Погодина, Т. В. Финансовый менеджмент: учебник и практикум для СПО / Т. В. Погодина. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 351 с. — (Серия: Профессиональное образование).
15. Рогова, Е. М. Финансовый менеджмент: учебник и практикум для СПО / Е. М. Рогова, Е. А. Ткаченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 540 с. — (Серия: Профессиональное образование).
16. Тавасиев, А. М. Банковское регулирование и надзор в 2 ч. Часть 1. Общие вопросы банковской деятельности: учебник для СПО / А. М. Тавасиев. — 2-е изд., пер. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 186 с. — (Серия: Профессиональное образование).
17. Тавасиев, А. М. Банковское регулирование и надзор в 2 ч. Часть 2. Технологии обслуживания клиентов: учебник для СПО / А. М. Тавасиев. — 2-е изд., пер. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 301 с. — (Серия: Профессиональное образование).
18. Финансы организаций: управление финансовыми рисками: учебник и практикум для СПО / И. П. Хоминич [и др.]; под ред. И. П. Хоминич, И. В. Пешанской. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 345 с. — (Серия: Профессиональное образование).
19. Финансы, денежное обращение и кредит: учебник и практикум для СПО / Д. В. Бураков [и др.]; под ред. Д. В. Буракова. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 329 с. — (Серия: Профессиональное образование).

20. Чалдаева, Л. А. Финансы, денежное обращение и кредит: учебник для СПО / А. В. Дыдыкин; под ред. Л. А. Чалдаевой. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 381 с. – (Серия: Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Гамза, В. А. Основы банковского дела: безопасность банковской деятельности: учебное пособие для СПО / В. А. Гамза, И. Б. Ткачук, И. М. Жилкин. – 4-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 432 с. – (Серия: Профессиональное образование).
2. Дворецкая, А. Е. Деятельность кредитно-финансовых институтов: учебник и практикум для СПО / А. Е. Дворецкая. – 2-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 472 с. – (Серия: Профессиональное образование).
3. Деньги, кредит, банки. Денежный и кредитный рынки : учебник и практикум для СПО / М. А. Абрамова [и др.]; под общ. ред. М. А. Абрамовой, Л. С. Александровой. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 436 с. – (Серия: Профессиональное образование).
4. Маршавина, Л. Я. Налоги и налогообложение: учебник для СПО / Л. Я. Маршавина, Л. А. Чайковская; под ред. Л. Я. Маршавиной, Л. А. Чайковской. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 503 с. – (Серия: Профессиональное образование).
5. Налоги и налогообложение: учебник и практикум для СПО / Л. И. Гончаренко [и др.]; отв. ред. Л. И. Гончаренко. – 2-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 524 с. – (Серия: Профессиональное образование).
6. Ларина, О. И. Банковское регулирование и надзор. Практикум: учебное пособие для СПО / О. И. Ларина. – 2-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 234 с. – (Серия: Профессиональное образование).
7. Ордынская, Е. В. Организация и методика проведения налоговых проверок: учебник и практикум для СПО / Е. В. Ордынская. – 2-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 388 с. – (Серия: Профессиональное образование).
8. Федорова, И. Ю. Финансовый механизм государственных и муниципальных закупок: учебное пособие для СПО / И. Ю. Федорова, А. В. Фрыгин. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 148 с. – (Серия: Профессиональное образование).

Интернет-ресурсы:

1. <https://vashifinancy.ru>

Сайт национальной программы повышения финансовой грамотности населения.

2. <https://хочумогузнаю.рф>

Материалы сайта содержат информацию о правах потребителей финансовых услуг, законодательную базу, интерактивные материалы для самостоятельного изучения правил пользования такими услугами.

3. fingramota.onedu.ru

Сайт регионального центра финансовой грамотности Архангельской области.

4. <https://fmc.hse.ru>

Сайт центра «Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования».

5. <http://economy.gov.ru/mines/main>

Министерство экономического развития Российской Федерации

6. <http://minpromtorg.gov.ru/>

Министерство промышленности и торговли России

7. <https://fas.gov.ru/>

Федеральная антимонопольная служба РФ

8. <https://www.minfin.ru/ru/>

Министерство финансов Российской Федерации

9. <https://www.cbr.ru/>

Центральный банк Российской Федерации

10. <http://www.gks.ru/>

Федеральная служба государственной статистики

11. <https://www.nalog.ru/rn29/>

Федеральная налоговая служба

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям; - распознавать виды валют; - оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем. 	<p>Оценка практических работ, устных ответов, результатов тестирования и выполнения самостоятельной работы</p>	<p>ПК 1.4. ПК 2.5. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 7. ОК 10.</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и функции денег, денежное обращение; - финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль; - валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; - валютные операции, их регулирование. 	<p>Оценка практических работ, устных ответов, результатов тестирования и выполнения самостоятельной работы</p>	<p>ПК 1.4. ПК 2.5. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 7. ОК 10.</p>
Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине): экзамен		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ АО
«Техникум строительства, дизайна и
технологий»



/Т.С. Пятовская/

« 13 » 04 2020 г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

**ОП.06 «ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Северодвинск ,2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской Федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Личутина Ольга Викторовна – преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 06 «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовки и повышения квалификации по профессии рабочих и служащих: официант, бармен, буфетчик при наличии среднего общего образования. Опыт работ не требуется.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл в раздел 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
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **141** часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **94** часа;
 самостоятельной работы обучающегося **47** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>141</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>94</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>47</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>47</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 Информационные технологии в профессиональной деятельности менеджера	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Значение дисциплины для подготовки специалиста-менеджера в современных условиях. Информационные технологии: понятие, основные задачи, принципы, методы и свойства. Вопросы информатизации общества: информационная культура, правовая охрана программ и данных, защита данных. Значение информационных технологий в организационно-управленческой работе предприятия. Офисные технологии обработки информации: понятие, назначение, использование.</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Подготовить конспект. Интегрированные информационные системы и проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ: назначение, критерии выбора.</p>	6	2
Тема 2 Технология обработки текстовой информации	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Текстовые редакторы: понятие, назначение, порядок работы, использование. Общие сведения о редактировании текстов. Команды главного меню. Ввод и корректировка текста: копирование, удаление, перемещение. Установка и изменение границ. Форматирование текста. Работа с блоками. Использование шрифтов. Разделение на страницы.</p> <p>2. Контекстный поиск и замена. Основы конвертирования текстовых файлов. Оформление страниц документов, форматирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Воляные знаки в тексте. Слияние документов.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>№ 1 Создание документа</p> <p>№ 2 Форматирование и редактирование документа</p> <p>№ 3 Работа с таблицами в документе</p> <p>№ 4 Работа с графическими объектами в документе</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Написать реферат: Издательские возможности редактора. Создание макрокоманд.</p>	25	2
Тема 3 Технология обработки графической информации	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Форматы графических файлов: понятие, виды, возможности. Способы получения графических изображений: рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы: назначение, порядок работы, возможности.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>№ 5 Работа с растровым редактором.</p> <p>№ 6 Работа с векторным редактором.</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Подготовиться к практическим занятиям: Процедуры по корректировке изображений (кадрирование, изменение масштаба, работа с палитрой и т.д.)</p> <p>Содержание учебного материала:</p>	13	2
Тема 4 Компьютерные презентации	<p>Содержание учебного материала:</p>	18	

	1. Схемы работы Power Point. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение. Практические занятия: № 7 Создание компьютерной презентации	8	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Создать презентацию с помощью программы Windows Movie Maker	6	
	Содержание учебного материала:	4	
	22		
Тема 5 Технология обработки числовой информации	1. Электронная система EXCEL: назначение, возможности, расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в электронной таблице. Дополнительные возможности EXCEL. 2. База данных ACCESS: назначение, возможности, основные типы данных, объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. 3. Основы автоматизированного поиска и отбора информации. Виды поиска данных: ключевой, хронологический, тематический и комбинированный. Практические занятия: № 8 Создание электронной таблицы № 9 Выполнение табличных вычислений с помощью формул и функций. Создание диаграмм и гистограмм № 10 Создание базы данных № 11 Создание запросов на выборку Самостоятельная работа обучающихся: Повторение пройденного материала, подготовка к практическим занятиям	5	2
	Содержание учебного материала:	4	
	14		
Тема 6 Глобальная сеть Интернет	1. Основные службы Интернета. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Поиск в Интернете. Электронная почта и телеконференции: понятие, назначение, возможности. Мультимедиа-технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Практические занятия: № 12 Работа с электронной почтой. № 13 Создание Web-страницы № 14 Поиск информации в Интернете. Самостоятельная работа: Изучить тему: Инструментальные средства создания Web-страниц.	6	2
	Содержание учебного материала:	4	
	21		
Тема 7 Системы автоматизации бухгалтерского учета	1. Пользовательская настройка системы автоматизации. Ввод начальных остатков, ведение справочников системы. Добавление и редактирование операций, проводок и документов. Особенности учета отдельных видов хозяйственных операций в системе автоматизации. Виды отчетных документов, алгоритм их построения. Поиск и фильтрация информации в системе. Самостоятельная работа обучающихся: Написать реферат: Наиболее распространенные в России системы автоматизации бухгалтерского учета	3	2
	Содержание учебного материала:	10	
Тема 8 Справочно-	22		

<p>правовая система «Консультант Плюс»</p>	<p>1. Виды поиска документов. Поиск по реквизитам документов. Полнотекстовый поиск. Поиск по специализированному классификаторам. Заполнение карточки реквизитов. Выбор логических условий. Одновременный поиск документа по нескольким базам. История запросов. Получение общей информации о найденных документах. Сортировка списка документов. Папки документов. Импорт и экспорт папок. Работа с текстом документа. Поиск фрагмента текста. Создание закладок в документе. Распечатка документа. Печать из списка документов. Запись документа в текстовый файл. Экспорт документа в MS Word.</p>	<p>3</p>	<p>2</p>
<p>Практические занятия: № 20 Запуск СПС «Консультант Плюс». Поиск документов в СПС «Консультант Плюс» по реквизитам документов № 21 Поиск документов в СПС «Консультант Плюс» по специализированному классификаторам № 22 Одновременный поиск документов по нескольким базам № 23 Работа с папками документов № 24 Работа с текстом документа: получение справки о документе, поиск фрагмента документа, установление и удаление закладок в документе № 25 Копирование документов. Экспортирование документов в MS Word. № 26 Запись документов в текстовый файл. Распечатка документов</p>	<p>15</p>	<p>12</p>	<p></p>
<p>Самостоятельная работа обучающихся: Написать реферат: История создания и развития СПС «Консультант Плюс»</p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>	<p></p>	<p>141</p>	<p></p>
<p>ВСЕГО</p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся

Технические средства обучения:

1. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для СПО / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. – 4-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 383 с. – (Серия: Профессиональное образование).
2. Информационные технологии в менеджменте (управлении): учебник и практикум для академического бакалавриата / Ю. Д. Романова [и др.]; под общ. ред. Ю. Д. Романовой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 478 с.
3. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для СПО / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. – 7-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 327 с. – (Серия: Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Информатика и математика: учебник и практикум для СПО / А. М. Попов, В. Н. Сотников, Е. И. Нагаева, М. А. Зайцев; под ред. А. М. Попова. –

4-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 484 с. – (Серия: Профессиональное образование).

2. Математика и информатика: учебник и практикум для СПО / Т. М. Беляева [и др.]; под ред. В. Д. Элькина. – 2-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 402 с. – (Серия: Профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Оценка практических работ, устных ответов, результатов тестирования и выполнения самостоятельной работы</p>	<p>ПК 2.4 ОК 1. ОК 4. ОК 5.</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Оценка практических работ, устных ответов, результатов тестирования и выполнения самостоятельной работы</p>	<p>ПК 2.4 ОК 1. ОК 4. ОК 5.</p>

информационной безопасности		
Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине): экзамен		

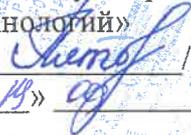
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ АО
«Техникум строительства, дизайна и
технологий»

 /Т.С. Пятовская/
« 13 »  2020г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

**ОП.07. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА**

Северодвинск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской Федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

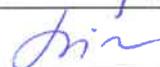
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Коробовская Людмила Акендиновна – преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ профессиональной подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент 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 учебной дисциплины студент должен знать:
классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

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

принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

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 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания
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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 174 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 116 часов;
самостоятельной работы обучающегося -58 часов

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	174
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	116
в том числе:	
практические занятия	58
контрольные работы	4
курсовая работа	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
В том числе: - определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания - составление опорных конспектов, подготовка рефератов, сообщений, презентаций. - анализ нормативно- правовой документации	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

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 предусмотрено)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала 1.1. Устройство технологической машины-двигательные механизмы, передаточные механизмы, исполнительный и механизм управления, регулирование, защиты и блокировки 1.2. Классификация технологических машин. Производительность. Основные требования к технологическим машинам 1.3. Машины для нарезки плодов и овощей 1.4. Дисковые овощерезательные машины – назначение, устройство, принцип действия 1.5. Машины для нарезания хлеба-назначение, устройство, принцип действия 1.6. Машины для нарезания гастрономических продуктов - назначение, устройство, принцип действия 1.7. Машины для разрезания мяса и рыбы-назначение, устройство, принцип работы 1.8. Куттер, блендер, бликсер- назначение, устройство, принцип работы 1.9. Измельчительное оборудование-для размола кофе- назначение, устройство, принцип работы 1.10. Машины для рыхления мяса- тендрайзер- назначение, устройство, принцип работы 1.11. Месильно-перемешивающее оборудование- основные определения	30 15	2

	<p>1.12. Взбивальные машины- назначение, устройство, принцип работы</p> <p>1.13 Фаршемешалки- назначение, устройство, принцип действия</p> <p>1.14. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования</p> <p>1.15. Контрольная работа по теме Механическое оборудование</p>	
	<p>Практическое занятие №1 Принципиальная схема исполнительного механизма</p> <p>Практическое занятие №2 ПОТ РМ-011-2000</p> <p>Практическое занятие №3 Классификация овощерезательных машин схема</p> <p>Практическое занятие №4 Схема МРО-200,технические характеристики, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практическое занятие №5 Схема МРХ-200- технические характеристики, правила безопасной эксплуатации технологических машин.</p> <p>Практическое занятие №6 Схема МРГ-300- технические характеристики, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Практическое занятие №3 Классификация овощерезательных машин схема.</p> <p>Практическое занятие №4 Схема МРО-200,технические характеристики, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практическое занятие №5 Схема МРХ-200- технические характеристики, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практическое занятие №6 Схема МРГ-300- технические характеристики, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практическое занятие №7</p>	15

	<p>Мясорубка МИМ-82-схема, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Практическое занятие № 8 Схемы- формы ножей, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практическое занятие №9 Схема МИК-60- технические характеристики, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практическое занятие №10 Схема МРМ-15- технические характеристики, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практическое занятие №11 Схема классификации</p> <p>Практическое занятие №12 Схема МВ-60 - технические характеристики, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практическое занятие №13 Схема МС8-150- технические характеристики, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практическое занятие №14 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТРМ-011-2000(утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)</p> <p>Практическое занятие №15 Составить инструкцию по заданному типу оборудования</p>	
<p>Самостоятельная работа обучающихся Презентации, слайды, сообщения по изучаемым темам</p>	<p>15</p>	

	Содержание учебного материала	6	2
Тема 2. Посудомоечные машины	<p>2.1 Посудомоечные машины периодического действия-технологический процесс машинной обработки, устройство, принцип действия</p> <p>2.2. Посудомоечные машины непрерывного действия-технологические операции, устройство, принцип действия</p> <p>2.3 Техника безопасности при эксплуатации посудомоечных машин</p> <p>Практическое занятие №16 Схема МПУ-700</p> <p>Практическое занятие №17 Схема-МПУ-1400</p> <p>Практическое занятие №18 Работа с документами ПОТ РМ 011-2000</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Посудомоечные машины различных производителей- слайды, сообщения, презентации</p>	<p>3</p>	<p>2</p>
Тема 3 Контрольно-кассовые машины	<p>Содержание учебного материала</p> <p>3.1. Классификация ККМ, основные узлы контрольно-кассовых машин. Техника безопасности при эксплуатации ККМ</p> <p>Практическое занятие №.19 Ф3 об обязательном применении ККМ</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Использование ККМ на предприятиях общественного питания.</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>2</p>
Тема 4 Весоизмерительное оборудование	<p>Содержание учебного материала</p> <p>4.1 .Классификация весоизмерительного оборудования, требования предъявляемые к весам.</p>	<p>2</p> <p>1</p>	<p>2</p>

	<p>Практическое занятие №.20 Государственный метрологический контроль за весоизмерительным оборудованием.</p>	1	1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Как осуществляется государственная поверка-реферат</p>	1	
<p>Тема 5 Тепловое оборудование</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>5.1 Классификация теплового оборудования. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам поп.</p> <p>5.2. Основные элементы конструкции и узлы теплового оборудования</p> <p>5.3. Пищеварочные котлы- классификация, устройство.</p> <p>5.4. Контрольно-измерительная арматура пищеварочных котлов</p> <p>5.5. Пароварочные аппараты-назначение, устройство, принцип действия.</p> <p>5.6. Требования технологии приготовления пищи к жарочным аппаратам</p> <p>5.7.Сковороды периодического действия- назначение, устройство</p> <p>5.8.Фритюрницы периодического действия- назначение, устройство, принцип действия</p> <p>5.9. Фритюрницы –правила безопасной эксплуатации</p> <p>5.10. Аппараты для жарки в среде горячего воздуха- назначение, устройство, принцип действия.</p> <p>5.11. Аппараты для жарки в среде горячего воздуха- назначение, особенности устройства.</p> <p>5.12 Правила безопасной эксплуатации жарочных аппаратов.</p> <p>5.13.Аппараты для жарки изделий в потоке инфракрасного излучения- назначение, особенности устройства.</p> <p>5.14.Плиты электрические- назначение, классификация, особенности устройства, требования к конфоркам.</p> <p>5.15. Индукционные плиты- назначение, особенности устройства, принцип действия</p> <p>5.16 Пароконвектомат-достоинства применения, принцип действия,</p>	42	2
		21	

	<p>режимы работы.</p> <p>5.17 Кипятильники-назначение, классификация по принципу работы, устройство, принцип действия.</p> <p>5.18 .Кофеварки- циркуляционного и перколяционного типа - назначение, особенности устройства.</p> <p>5.19. Кофемашины - назначение, устройство, принцип работы</p> <p>5.20 Оборудование для поддержания пищи в горячем состоянии- назначение.</p> <p>5.21. Линия раздачи-назначение, комплектация.</p>	
	<p>Практическое занятие №.21 Работа с документами П.3.ПОГ РМ-011-2000</p> <p>Практическое занятие №.22 Принципиальная схема теплового аппарата- начертить</p> <p>Практическое занятие №.23 Схема КПЭ -100 - технические характеристики, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практическое занятие №.24 Составить таблицу, тест</p> <p>Практическое занятие №.25. Схема АПЭСМ-4, технические характеристики</p> <p>Практическое занятие №.26 Характеристика основных способов жарки- таблица</p> <p>Практическое занятие №.27 СхемаСЭ-1-технические характеристики, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практическое занятие №.28 Схема-технические характеристики</p> <p>Практическое занятие №.29 Работа с документами. ПОГ РМ 011-200</p> <p>Практическое занятие №.30 Схема ШЖЭСМ-2К -технические характеристики, правила безопасной</p>	<p>21</p>

	<p>эксплуатации</p> <p>Практическое занятие №.31 Схема ШПЭСМ-3- технические характеристики, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практическое занятие №.32 Оборудование в столовой ТСДиТ</p> <p>Практическое занятие №.33 Схема гриля ГЭ-3-правила безопасной эксплуатации. Характеристика различных типов грилей.</p> <p>Практическое занятие №.34 Принципиальная схема четырех-конфорочной плиты с жарочным шкафом-конструкция, принцип действия, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практическое занятие №.35 Схема плиты с индукционным нагревом Electrolux-достоинства и недостатки</p> <p>Практическое занятие №.36 Схема- функциональные возможности пароконвектоматов</p> <p>Практическое занятие №.37 Схема КНЭ-25- технические характеристики, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Практическое занятие №.38 Схемы кофеварок – правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практическое занятие №.39 Принципиальная схема кофемашины -заполнить таблицу 2.1</p> <p>Практическое занятие №.40 Схемы мармита для первых блюд, мармита с водяным обогревом, с паровым обогревом - требования безопасной эксплуатации</p> <p>Практическое занятие №.41 Схемы мармита для первых блюд, мармита с водяным обогревом, с паровым обогревом - требования безопасной эксплуатации.</p>		
--	---	--	--

	<p>Практическое занятие №.42 Скомплектовать линию самообслуживания для небольшой закуской</p>		
<p>Тема 6 Холодильное оборудование</p>	<p>Самостоятельная работа обучающихся Презентации, слайды, сообщения по изучаемым темам</p> <p>21</p>		
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>6.1 Холодильное оборудование-назначение. Способы охлаждения. 6.2. Холодильная машина, холодильные агенты 6.3. Виды торгового холодильного оборудования. 6.4. Оборудование интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.</p> <p>8</p>		
	<p>Практическое занятие №43 Составить таблицу, схему</p> <p>Практическое занятие №44 Схема холодильной компрессионной машины</p> <p>Практическое занятие №45 Сборные холодильные камеры, холодильные шкафы, винные шкафы</p> <p>Практическое занятие № 46 Составить инструкцию по правилам безопасной эксплуатации холодильного оборудования</p> <p>4</p>		
<p>Тема 7 Охрана труда</p>	<p>Самостоятельная работа обучающихся Холодильное оборудование на предприятиях общественного питания</p> <p>4</p>		
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>7.1 Нормативно-правовая база охраны труда 7.2. Коллективный договор. Трудовой договор 7.3 Причины травматизма и их предупреждение. Обучение работников безопасным методам труда 7.4 .Расследование и учет несчастных случаев на производстве 7.5. Условия труда Производственные факторы. 7.6 .Микроклимат на рабочих местах. Методы обеспечения норм микроклимата в производственных помещениях. 7.7 Освещение, гигиенические требования к освещению. Шум и вибрация.</p> <p>22</p>		

	<p>7.8 Действие электрического тока на организм человека. 7.9.Основные сведения о процессах горения. Опасные факторы для людей при пожаре. Причины пожаров на предприятиях общественного питания. 7.10 . Способы и средства пожаротушения. Огнетушители. Системы автоматического пожаротушения. 7.11.Действия в случае пожара</p>		
Защита курсовой работы	Самостоятельная работа обучающихся Инструкция по охране труда для менеджеров	11	
		4	
Промежуточная аттестация по предмету в виде экзамена		116	

** Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета:

- Комплект учебно-методической документации
- Наглядные пособия

Технические средства обучения: Компьютер

- интерактивная доска
- Электронные плакаты

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: Учебник для сред. проф. образования .-М.: «Академия» 2015

2. Ботов М.И. Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. Профессиональное образование Москва» Академия,2017

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: «Академия», 2014.

4. Чаблин, Б. В .Оборудование предприятий общественного питания.

Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования /

5. Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

6. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп.

— Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:<https://biblio-online.ru/bcode/433759>

Интернет-ресурсы:

1. <http://econavt.ru/> Всё для обучения и контроля знаний в области обеспечения безопасности жизнедеятельности человека.

2. <http://www.at-is-ars.ru/> Научно-производственное предприятие «Центр охраны труда»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируем ых компетенци й
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; -принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний; 	<p>Текущий контроль: Контрольная работа Практические работы Опросы Тесты</p>	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.6 ОК 2 ОК 3 ОК 10</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации; -основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; -принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний. 	<p>Текущий контроль: Контрольная работа Практические работы Опросы Тесты</p>	
Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине): курсовая работа. Экзамен.		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

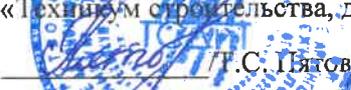
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО

«Техникум строительства, дизайна и технологий»


Г.С. Пятовская/

« 12 » 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.08 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ**

Северодвинск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано Министерством юстиций Российской Федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Сабурова Лариса Викторовна – преподаватель ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессии 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина Иностранный язык относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

профессиональной коммуникации» 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.

Дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. 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:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 135 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 45 час

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. 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:	
 практические занятия	45
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	45
в том числе:	
реферат, домашнее задание	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ**

Наименование модулей и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающегося	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Основной модуль			
Тема 1.	Содержание:	15	2
Продукты питания и способы кулинарной обработки	Где говорят по-английски. Роль иностранного языка в жизни и деятельности человека. Изучение иностранного языка. Своеобразие английского языка. Его роль в современном мире как языка международного и межкультурного общения. Цели и задачи изучения английского языка в учреждениях среднего профессионального образования. Функциональный язык. Практическое занятие № 1:	5	
	Местоимения (личные, указательные, притяжательные, возвратные). Спряжение глаголов to be, to have.оборот there is/there are. Притяжательный падеж существительных. Монологическое высказывание о себе. Диалоги по теме. Транскрипция.	5	
	Самостоятельная работа: - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; - составить описание персонажа.	5	

Тема 2.	Содержание:	15	2
Типы предприятий общественного питания и работа персонала	Лексика по теме «Покупка продуктов питания» (продуктовые магазины, мясо и птица, рыба и морепродукты, овощи, фрукты и ягоды, бакалейные товары, выпечка, молочные продукты, сладости, количество продуктов). Тексты «В супермаркете» “At the Supermarket”, - “At the Oriental Market”. Диалоги. “Mother`s day”, “Going shopping”. At the Supermarket’ Практическое занятие №2 Лексические упражнения. Грамматический материал. Артикли (a, an, the). Множественное число существительных, особые случаи употребления. Падеж существительных. Притяжательный падеж. Настоящее простое (неопределенное) время. Образование, чтение окончаний. Вопросительные слова. Типы вопросов. Глагол to be в Present Simple. Глагол to have в Present Simple. Конструкция there is/there are. Личные, притяжательные и возвратные местоимения. Указательные местоимения. Неопределенные местоимения. Многозначность слова that.	5	
	Самостоятельная работа: - систематическая проработка концептов занятий, учебной литературы. - составление диалогов продавца с покупателем	5	
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание: Лексика по теме «Прием пищи» (Meals): закуски (Appetizers), вторые блюда (Main courses), рыбные блюда (Main fish courses), мясные блюда (Main meat courses), блюда из домашней птицы (Poultry dishes), салаты (Salads), супы (Soups), безалкогольные напитки (Soft drinks), крепкие напитки (Strong/hard drinks), виноградные вина (Grape wines), сладкие десертные вина (Sweet dessert wines), столовые сухие вина (Table dry wines), аперитивы (Aperitif wines), слабые	15	2

	алкогольные напитки(Weak alcoholic drinks).	
	<p>Практическое занятие №3</p> <p>Тексты: «Eating out in Moscow» - «Питание в Москве», «At the College Canteen» Диалоги: «Eating out», “At the Self-service Café”, “A quick snack”, “Refreshment at the office”. Лексические упражнения. Грамматический материал. Причастие прошедшего времени. Past Participle. Функции Past Participle в предложении. Прошедшее простое (неопределенное) время. The Past Simple (Indefinite) Tense. Типы вопросов. Глаголы to be в Past Simple. Вопросы к предложениям с глаголом to be . Глагол to have в Past Simple. Модальные глаголы can, may, need, must, should, ought to. Повелительное наклонение. Местоимения many, much, a lot of, few, a few, little, a little.</p>	5
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. - Составление диалогов официанта с клиентом. 	5
<p>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</p>	<p>Содержание:</p> <p>Лексический материал по теме «Eggs dishes» -блюда из яиц. Различия в кулинарной терминологии британского и американского вариантов английского языка. Тексты: “How do the Americans eat?”, “British Cuisine” Диалоги: “What Tania likes”, “English Breakfast” “Going to the Pub” .</p> <p>Практическое занятие №4</p> <p>Лексические упражнения. Грамматический материал: Будущее простое (неопределенное) время. The Future</p>	15 2 5

	<p>Simple (Indefinite) Tense. Конструкция to be going to do smth. Степени сравнения прилагательных. Многозначность глаголов shall, will, would..</p> <p>Самостоятельная работа: систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, Создание презентации «Американская кухня», «Британская кухня»</p>	5	
<p>Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда</p>	<p>Содержание: Лексика по теме «Профессиональные глаголы.» - «Professional verbs», «Мясная и рыбная продукция» - «Delicatessen», «Вкусы и качество блюд» - «Taste and quality of food». Тексты: «Русская кухня» - «Russian Cuisine», «Specialities of Russian». Диалоги: «Russian Style», «Russian Bliny».</p>	15	2
	<p>Практическое занятие №5</p> <p>Грамматический материал: Пассивный (страдательный) залог. «Passive Voice», Союзы either, or, neither...ног, Существительное в функции определения. . Многозначность слов. Грамматические упражнения.</p>	5	
	<p>Самостоятельная работа: систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Оформление реферата, презентации «Традиционная русская кухня» Оформление реферата, презентации «Современная русская кухня»</p>	5	
<p>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане</p>	<p>Содержание: Лексика по теме «Виды теста и изделия из него» - «Types of dough and baking items», «Орехи» -«Nuts», «Специи и соусы»-«Greens, spices,seasonings, herb, sauces», меры веса. Соотношение температурных шкал Фаренгейта и Цельсия.</p>	15	2

	<p>Тексты: «Приготовление блюд к вечеринке» - «Preparing for the Party», «What is a fondue?». Диалоги: «Making cabbage rolls», «At table». Основные методы приготовления пищи.</p> <p>Практическое занятие №6</p> <p>Лексические упражнения. Грамматический материал: Причастие настоящего времени. Participle 1. Образование. Функции в предложении Продолженные времена. Настоящее продолженное время. The Present Continuous Tense. Прошедшее продолженное время. The Past Continuous tense. Будущее продолженное время. The Future Continuous Tense. Местоимения every, each, other, another. Местоимение one(ones). Грамматические упражнения.</p> <p>Самостоятельная работа: систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Оформление реферата, презентации «Средиземноморская кухня»</p> <p>Оформление реферата, презентации «Восточная кухня»</p> <p>Составление рецепта первого и второго блюда</p> <p>Составление рецепта закуски и салата</p> <p>Составление рецепта напитка и десерта, кондитерского изделия</p>	5	
<p>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</p>	<p>Содержание:</p> <p>Лексика по теме «Персонал предприятий общественного питания» - «Personnel of Catering Enterprises», «Посуда», «Tableware». Французские заимствования. Тексты: Menu Planning» - Меню, «Setting the Table», «Choosing the right wine», «Serving wines at a restaurant».</p> <p>Диалоги: «Family Dinner», «Sam`s breakfast.»</p> <p>Меню ресторанов: «Меню «Trafalgar Square restaurant».</p>	15	2
		5	

	<p>Практическое занятие №7</p> <p>Грамматический материал: Настоящее совершенное время. The Present Perfect Tense, Прошедшее совершенное время. The Past Perfect tense. Будущее совершенное время. The Future Perfect tense. Многозначность глагола to be. Многозначность глагола to have. Предлоги. Prepositions.</p> <p>Самостоятельная работа: систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p> <p>Составление меню праздничного стола</p> <p>Составление инструкции по сервировке стола</p> <p>Составление рекомендации вина для клиента</p>	5	
<p>Тема 8.</p> <p>Организация работы официанта и бармена</p>	<p>Содержание</p> <p>Лексика по теме: «Устройство на работу», «Applying for a job».</p> <p>Тексты: «Моя профессия-повар» - «My profession is a cook», «Безопасная еда» «Food Safety», «Как я стал поваром», «How I got into Cooking», «Выбор» - «Working his way up», «В поисках работы»-«You are looking for a job»</p> <p>Диалоги «It's my way». Заявление о приёме на работу. Резюме.</p> <p>Практическое занятие №8</p> <p>Грамматический материал: Инфинитив. The Infinitive. Герундий. The Gerund. Функция герундия в предложении. Глаголы, требующие употребления герундия и выражения, требующие употребления герундия с определенными предлогами</p> <p>Самостоятельная работа: систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p> <p>Написание сочинения о будущей профессии</p>	15	2
		5	
		5	
		5	

Создание презентации «Моя профессия» Составление резюме		
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюда	Содержание	15
	Лексика по теме «Необходимые питательные вещества» - «Essential Nutrients», «Минералы»- «Minerals». «Добавки»-« Additions». «Рацион»-«Diet» Тексты: «Eating for good health» - «Питания ради здоровья», «Вегетарианство» «Vegetarianism», «Сколько необходимо сахара?»-«How much Sugar do we eat?», «Как остаться здоровым?»-« How to stay healthy», «The health benefits». Диалоги: «Как сбросить вес?» -«How to lose weight?», «Кофеин вреден для сердца»- «Caffeine is harmful for the heart», «В ресторане»-«In a restaurant».	5
	Практическое занятие №9	5
	Лексические упражнения. Грамматические упражнения: Сложное дополнение. The Complex Object. Сложноподчиненные предложения. Типы придаточных предложений. Таблица неправильных глаголов.	
	Самостоятельная работа	5
	Оформление реферата о вегетарианстве. Оформление реферата о пользе и вреде сладостей	
	Максимальная нагрузка	135
	Количество аудиторных часов	90
	из них: лекции	45
	практические занятия	45
	Самостоятельная работа	45

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Иностранный язык» для проведения практических занятий.

Оборудование учебного кабинета.

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся
4. шкаф для инструментов и приборов

Технические средства обучения:

- а. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Н.И. Щербакова, Н.С.Звенигородская. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. М.: Издательский центр «Академия» 2017.
2. Агабекян И.П. Английский язык для средних специальных заведений: Учебник для сред. проф. образования. – Ростов – на - Дону: «Феникс», 2003. – 319 с.
3. Галицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений: Учебное пособие. – М.: «Каро», 2003 – 545 с.
4. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М.: «Эксмо», 2008. – 863 с.
5. Английский язык для менеджеров, Колесникова Н.Н., Данилова Г.В., Девяткина Л.Н., 2007. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 144 с.

Дополнительные источники:

1. Голубев А.П., Баллок Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

Интернет – ресурсы:

1. Электронный ресурс «Английский язык on-line». Форма доступа: <http://www.english.language.ru>
2. Электронный ресурс «Английский для всех. Всё для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура. Форма доступа: <http://english-language.chat.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
Освоенные умения:		
вести диалог в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;	Текущий контроль Практические занятия №1-19 Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.	ОК 1. ПК 1.4. ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 4.3
рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;	Текущий контроль Практические занятия № 1-9 Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.	ОК 1. ПК 1.4. ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 4.3
создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;	Текущий контроль Практическое занятие № 1-9 Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы.	ОК 1. ПК 1.4. ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 4.3
понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них	Текущий контроль Устный опрос – аудирование Практические занятия №1-9	ОК 1. ПК 1.4. ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 3.1. ПК 3.2.

необходимую информацию;		ПК 3.3. ПК 4.3
читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;	Текущий контроль Практические занятия № 3, 4, 8, 9 Методы оценки – анализ, выполнение самостоятельной внеаудиторной работы	ОК 1. ПК 1.4. ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 4.3
описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;	Форма контроля – текущий контроль Методы контроля – практическая работа № 2 Методы оценки – анализ, выполнение самостоятельной внеаудиторной работы	ОК 1. ПК 1.4. ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 4.3
заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;	Форма контроля – текущий контроль Методы контроля – практическая работа № 14 Методы оценки – наблюдение, оценка результатов	ОК 1. ПК 1.4. ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 4.3
Усвоенные знания:		
значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;	Текущий контроль Устный, письменный опрос Форма контроля – текущий контроль Методы контроля и оценки – словарный диктант, тестирование, устный опрос	ОК 1. ПК 1.4. ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 4.3
языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета,	Форма контроля – текущий контроль Методы контроля и оценки – тестирование,	ОК 1. ПК 1.4. ПК 2.2. ПК 2.4.

перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;	устный опрос, контрольные работы	ПК 2.5. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 4.3
новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;	Форма контроля – текущий контроль Практические занятия №1-9 Методы контроля и оценки – тестирование, устный опрос, контрольные работы	ОК 1. ПК 1.4. ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 4.3
лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;	Форма контроля – текущий контроль Практические занятия №1-9 Методы контроля и оценки – устный опрос	ОК 1. ПК 1.4. ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 4.3
тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям	Форма контроля – текущий контроль Практические занятия №1-9 Методы контроля и оценки – устный опрос	ОК 1. ПК 1.4. ПК 2.2. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 4.3
Промежуточная аттестация в форме экзамена		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ АО
«Техникум строительства, дизайна и
технологий»

« 19 » 09 /Т.С. Пятовская/
2020г.



РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ОП. 09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Северодвинск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «13» марта 2018 г., №177, зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации (далее – Минюст России) от «29» марта 2018 г. N 50567, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Кильганов Николай Анатольевич - преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум
строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической
комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО профессии 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 **Сервис и туризм**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина безопасность жизнедеятельности относится является базовой и входит в состав общеобразовательного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите 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 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 неё 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 08	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ПК 1.1	Создавать условия для комфортного проживания в домашней среде
ПК 1.2	Обеспечивать соблюдение правил санитарии и гигиены, эксплуатации имущества и оборудования собственников и нанимателей
ПК 1.3	Обеспечивать экономный расход ресурсов жилищно-коммунальных услуг
ПК 2.1	Организовать осмотр объектов жилищно-коммунального хозяйства для установления возможных причин возникновения дефектов и выработки мер по их устранению
ПК 2.2	Организовать работу по устранению обнаруженных дефектов объектов жилищно-коммунального хозяйства
ПК 4.2.	Обеспечивать антитеррористическую безопасность и защиту чердаков, подвалов и технических подпольев от несанкционированного проникновения

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
 самостоятельной работы обучающегося - 34

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество во часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	34
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
В том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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 (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1	Гражданская оборона	14	
Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	1.Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Мероприятия по защите населения.	2	2
Тема 1.2	Содержание учебного материала	4	2
Организация гражданской обороны	1. Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения в зараженных районах.	2	
Тема 1.3	Практическое занятие №1 Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2	
Тема 1.3 Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях	Содержание учебного материала 1. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах.	4	2
Практическое занятие №2 Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, средствами пожаротушения	Практическое занятие №2 Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, средствами пожаротушения	2	

<p>транспорте, производственных объектах</p>	<p>Самостоятельная работа: <u>Подготовка сообщений по темам:</u> 1. История создания РСЧС. 2. Органы управления гражданской обороны. 3. Защитные сооружения и правила поведения в них. <u>Подготовка докладов по темам:</u> 1. МЧС России 2. Служба скорой помощи. 3. Оповещение населения об опасных, возникающих в чрезвычайных ситуациях. Милиция как орган защиты населения от противоправных действий.</p>		<p>10</p>
<p>Тема 1.4 Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке</p>	<p>Содержание учебного материала 1. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии 2. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке.</p>	<p>4</p>	<p>2</p>
<p>Раздел 2</p>	<p>Основы первой помощи и здорового образа жизни</p>	<p>10</p>	
<p>Тема 2.1</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>10</p>	

<p>Основы первой помощи. Здоровый образ жизни и его составляющие</p>	<p>1.Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека.</p> <p>2.Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье.</p> <p>3.Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.</p> <p>4. Правовые основы оказания первой помощи. Первая помощь при ранениях, травмах, ожогах. Первая при отравлении.</p> <p>Практическое занятие №3</p> <p>1. Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки).</p> <p>2. Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности</p> <p>3.Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого</p> <p>4. Отработка на тренажёре сердечно-легочной реанимации</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Самостоятельная работа:</p>	<p>Выполнение реферата по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Здоровье и здоровый образ жизни. 2. Способы закалывания организма. 3. Физическая культура и спорт в системе обеспечения здоровья. Физические факторы, способствующие формированию, росту и укреплению здоровья человека. 4. Что мы знаем о табачном дыме. 5. Можно ли побороть вредные привычки. 6. Алкоголь – причина многих бед. 7. Вредные привычки в моей семье. 8. Вредные привычки и наше будущее. 9. Детство и алкоголь. 10.Последствия наркомании. 	<p>12</p>	

	<p>11. Наркомания – привычка или болезнь? 12. Как противостоять вредным факторам среды обитания?</p>		
<p>Раздел 3 Тема 3.1 Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации</p>	<p>Энергоснабжение территорий поселений и зданий Содержание учебного материала 1. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий. 2. Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России. Состав и структура Вооруженных сил России. 3. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. 4. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет. Обязательная подготовка граждан к военной службе. 5. Прохождение военной службы по контракту. Общие права и обязанности военнослужащих. 6. Основные качества личности военнослужащего. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. 7. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. 8. Военнослужащий – подчиненный, строго соблюдающий Конституцию и законы Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников. 9. Ритуалы Вооружённых Сил Российской Федерации. Символы воинской чести. 10. Оружие. Материальная часть АК-74.</p>	<p>44 44 20</p>	<p>3</p>
	<p>Практическое занятие №4 1. Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты</p>	<p>8</p>	

	<p>работающих и населения от чрезвычайных ситуаций.</p> <p>2. Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Практическое занятие №5</p> <p>1. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата. Выполнение стрельбы из пневматической винтовки</p> <p>2. Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении. Построение и отработка движения походным строем</p> <p>3. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте. Воинское приветствие.</p> <p>Самостоятельная работа:</p> <p>Подготовка рефератов по темам:</p> <p>1. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности.</p> <p>2. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии.</p> <p><u>Подготовка докладов по темам:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правовая основа и стадии осуществления воинской обязанности. 2. Обязанности и права призывников. 3. Право на отсрочку. 4. Правовое положение военнообязанных. 5. Пребывание в запасе. 6. Воинская обязанность граждан в условиях мобилизации. 7. Служба по контракту. 8. Назначение и особенности альтернативной гражданской службы. Преимущество и недостатки гражданской службы. 9. Преступления против военной службы. 	16
		12
		Всего: 68

** Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета.

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Парты и стулья для обучающихся
4. шкаф для инструментов и приборов

Технические средства обучения:

1. Компьютер
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ. Учебник для СПО Родионова О. М., Семенов Д. А 2019
2. Безопасность жизнедеятельности. Учебник и практикум 3-е издание. В.И. Каракеян, И.М. Никулина 2018 год.
3. Белов С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) Ч.1.-М.: Издательство «Юрайт», 2018

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
<p>освоенные умения: - организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>- применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: Выполнение практических работ</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 4.2</p>

<p>и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим.</p>		
<p>усвоенные знания: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в</p>	<p>Текущий контроль: Тестирование Устный опрос.</p>	

<p>добровольном порядке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеют-ся военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. 		
<p>Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине): <i>дифференцированный зачет</i></p>		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ АО
«Техникум строительства, дизайна и
технологий»
 /Т.С. Пятовская/
2020г.



**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ОП.10. ТЕХНОЛОГИЯ ПОИСКА РАБОТЫ**

Северодвинск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, Утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано Министерством юстиций Российской Федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.**

Организация-разработчик:

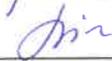
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Белогурова Юлия Юрьевна - преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПОИСКА РАБОТЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**.

Рабочая учебная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Технология поиска работы» входит в общепрофессиональный цикл.

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

Цели курса:

Цель дисциплины «Технология поиска работы» заключается в том, чтобы обучить выпускников основным навыкам поведения на рынке труда, повысить шансы молодых людей при поступлении на работу, научить их быть конкурентоспособными, обучить навыкам планирования и построения карьеры в организациях разной формы собственности, а также навыкам адаптации в трудовом коллективе.

Преподавание дисциплины представляет собой интенсивный способ общения, обеспечивающий высокую познавательную активность студентов в овладении практическими знаниями и умениями. Такая форма работы позволяет на основе личных переживаний совершенствовать профессиональное и личное самосознание выпускников, что в свою очередь способствует эффективной адаптации их к новым социальным и профессиональным требованиям среды, повышает их конкурентоспособность на рынке труда.

Задачи курса:

Дать навыки:

- правильного представления себя на рынке труда;
- общения с работодателями;
- составление резюме;
- управления стрессами;
- технологий ведения спора как средства повышения личностной

эффективности.

Выработать:

- умение охарактеризовать деловые и личностные навыки;

- умение управлять своим поведением;
- навыки установления коммуникаций.
- умение быстро адаптироваться в быстро изменяющейся обстановке.

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

- основные методы поиска работы;
- правила написания резюме, сопроводительных писем, основные типы резюме и сопроводительных писем, основные типы ошибок, возникающих при поиске работы, написании резюме и сопроводительных писем;
- основные типы собеседований;
- основные правила адаптации в трудовом коллективе;

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

- оценивать эффективность того или иного метода поиска работы в случае каждого соискателя; проходить собеседования; ставить карьерные цели; планировать
- этапы своего карьерного роста и контролировать достижение карьерных целей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **овладеть следующими 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 за работу членов команды (подчиненных), за 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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 108 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;
из них практических занятий – 36 часов;
внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося 36 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)	<i>108</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>72</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>36</i>
контрольные работы	
Самостоятельная работа (всего)	<i>36</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 «Технология поиска работы»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1	Рынок труда и его характеристика	20	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	8	1
Анализ регионального рынка труда	1. Анализ рынка труда Российской Федерации	2	
	2. Анализ рынка труда Архангельской области		
	Практическое занятие №1 <i>Анализ потребности в выпускниках данной специальности</i>	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой. Выполнение индивидуальных заданий. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:	4	
	1. Типы рынков		
	2. Рынок труда и безработица		
	3. Потребности человека и проблема ограниченности ресурсов человека		
Тема 1.2	Содержание учебного материала	12	2-3
Анализ требований работодателей	1. Анализ требований работодателей	4	
	2. Цель профессиональной деятельности		
	3. Цель трудоустройства, как определить главные элементы		
	Практическое занятие №2 <i>Разработка стратегий соответствия требованиям работодателям</i>	4	
	Практическое занятие №3 <i>Способ определения личных и профессиональных интересов</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой. Выполнение индивидуальных заданий. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:	4	
	1. «Квалификационный» портрет выпускника		
	2. Формирование профессиональных компетенций в сфере конкурентного поведения		
	3. Требования работодателей к цифровым компетенциям		
	4. Анализ требований работодателей к профессионально ориентированной языковой подготовке специалистов на российском и мировом рынке труда.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 2	Психология деловых контактов при трудоустройстве	48	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	12	2
Определение целей трудоустройства	1.Определение целей трудоустройства 2.Портфолио карьерного роста выпускника 3.Связь качества трудоустройства с целями трудоустройства	4	
	Практическое занятие №4 <i>Принципы формирования портфолио</i> Практическое занятие №5 <i>Электронное портфолио</i> Практическое занятие №6 <i>Бумажное портфолио</i>	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой. Выполнение индивидуальных заданий. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1.Портфолио карьерного продвижения и техника его составления студентами системы среднего образования	4	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	12	2-3
Способы поиска вакансий	1.Способы поиска вакансий, сравнительная эффективность поиска вакансий каждым из способов. 2.Поиск вакансий через социальные сети, круг общения, рабочие сайты, кадровые и рекрутинговые агентства. 3.Поиск вакансий через геоинформационные системы.	4	
	Практическое занятие №7 Скрытые и явные вакансии на рынке труда Практическое занятие №8 Поиск вакансий каждым из способов. Сравнительная характеристика	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой. Выполнение индивидуальных заданий. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1.Роль анкетных данных, стандартных анкет для поступающих на работу и собеседований при	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	отборе 2. Составление сопроводительного письма 3. Этика ведения телефонных переговоров		
Тема 2.3	Содержание учебного материала	12	2-3
Составление резюме	1. Типы резюме. Цель написания резюме. 2. Основные ошибки при написании резюме. Рассылка резюме.	4	
	Практическое занятие №9 <i>Написание личного резюме</i>	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой. Выполнение индивидуальных заданий. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Требования к резюме в современных российских и зарубежных компаниях 2. Резюме как самопрезентация	4	
Тема 2.4	Содержание учебного материала	12	2-3
Подготовка к собеседованию и проведение собеседования	1. Собеседование и его виды. Собеседования на разных уровнях. 2. Поведение на собеседовании.	4	
	Практическое занятие №10 <i>Видео собеседование как способ корректировки поведения на собеседовании</i>	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой. Выполнение индивидуальных заданий. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Подготовка к собеседованию 2. Как отвечать на вопросы на собеседовании 3. Создание первого впечатления 4. Окончание собеседования	4	
Раздел 3	Особенности делового общения при трудоустройстве	23	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	12	2
Технологии ведения спора как средство повышения личной	1. Спор, как этическое средство общения и доказательств своей аргументации. 2. Стрессовые ситуации и проведение спора.	4	
Технологии ведения спора как средство повышения личной	Практические занятия №11	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
эффективности	<i>Технология ведения делового спора</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой. Выполнение индивидуальных заданий.		
	Примерная тематика вэсудиторной самостоятельной работы:		
	1.Порядок ведения полемики	4	
	2.Особенности полемической убеждающей речи		
	3.Выступление оппонента		
	4.Принципы ведения полемики		
	5.Правила ведения полемики		
	6.Тактика ведения полемики		
	7.Полемические приемы		
	8.Уловки в споре и способы защиты от них		
	9.Запрещенные приемы ведения полемики		
	10.Как отвечать на обвинения		
Тема 3.2	Содержание учебного материала	11	2-3
Этика делового общения	1.Поведение в компании после трудоустройства.		
сотрудника и	2.Как пройти «испытательный срок».	4	
работодателя	3.Основные принципы общения сотрудника и работодателя, начальника и подчиненного.		
	Практическое занятие №12	4	
	<i>Сравнение основных принципов общения сотрудника и работодателя</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Работа с учебной литературой. Выполнение индивидуальных заданий.		
	Примерная тематика вэсудиторной самостоятельной работы:	3	
	1.Офис и его корпоративный имидж		
	2.Подготовка деловых бумаг по правилам этикета		
	3. Общие правила поведения на переговорах		
	4. Международные нормы делового этикета		
Раздел 4	Карьерный рост	17	
Тема 4.1	Содержание учебного материала	11	2-3
Управление карьерным	1.Постановка целей и направлений развития дальнейшей карьеры.	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
ростом. Понятие карьеры	2. Понятие вертикальной и горизонтальной карьеры.		
	Практическое занятие №13 <i>Развитие личностных компетенций в профессиональной деятельности</i>	4	
Тема 4.2 Система и механизмы управления конкурентоспособностью выпускников на рынке труда	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой. Выполнение индивидуальных заданий.		
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Понятие и сущность управления карьерой 2. Модели и виды деловой карьеры персонала организации 3. Механизм управления карьерой персонала на современном предприятии	3	
	Содержание учебного материала 1. Модель системы управления личной конкурентоспособностью выпускника техникума.	5	3
	Практическое занятие №14 <i>Механизмы управления стратегией формирования конкурентоспособности выпускника техникума</i>	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой. Выполнение индивидуальных заданий.	2	
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Механизмы управления тактикой формирования конкурентоспособности выпускника техникума.	2	
Самостоятельная работа		36	
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета		1	
Всего		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технология поиска работы».

Оборудование учебного кабинета.

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся

Технические средства обучения:

1. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Студент вуза: технологии обучения и профессиональной карьеры [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Под ред. С.Д. Резника - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 509 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=373095>

2. Организационное поведение (практикум: деловые игры, тесты...) [Электронный ресурс]: Уч. пос./С.Д.Резник, И.А.Игошина и др.; Под ред. С.Д.Резника - 2 изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013 - 320с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=389913>

Дополнительные источники:

1. Персональный менеджмент [Электронный ресурс]: учебник С.Д.Резник и др., - 4 изд, перераб. и доп. – М. :ИНФРА-М, 2012. – 559 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=144396>

2. Конкуренитоориентированность и конкурентоспособность студ. молодежи России: опыт [Электронный ресурс]: Моногр. / С.Д.Резник, Е.С.Коновалова и др.; Под ред. С.Д.Резника - М.: НИЦ Инфра-М, 2013 - 292 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=368399>

3. Кошечая, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения [Текст]: учебное пособие для ссузов. – М.: Форум-Инфра-М, 2010. – 304 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.cszum.bmstu.ru – Сайт межрегионального координационно-аналитического центра по проблемам трудоустройства и адаптации к рынку труда выпускников учреждений профессионального образования МГТУ им. Н.Э. Баумана.

2. www.hh.ru - Группа компаний HeadHunter работает на рынке интернет-рекрутмента с 2000 года. На данный момент сайт hh.ru является одним из лучших онлайн-ресурсов для поиска работы и найма персонала.

3. <https://biblio-online.ru/> Электронная библиотека ЮРАЙТ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • владеть понятийно-категориальным аппаратом изучения деятельности социальных и политических общностей и объединений; • владеть системой знаний о причинах и особенностях формирования личности в современном обществе, понятии, механизмах и основных фазах процесса социализации; уметь анализировать причины и особенности трансформации форм социализации основных стадий общественного развития, знать понятие, причины формирования и основные виды девиантного поведения, анализировать причины девиантного поведения на разных стадиях общественного развития; • уметь провести сравнительный анализ стадий общественного развития в зарубежных странах и в России; 	<p>Оценка результатов выполнения практической работы.</p> <p>Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p>	ОК 1 - 10
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сущность формирования социальной структуры общества, механизм его социальной стратификации и социальной мобильности; уметь анализировать западное и российское общества на предмет социальной мобильности и социальной стратификации; • знать основные типы политических систем и политических режимов, особенности современного политического процесса в России. • знать основные особенности и отличительные признаки типов общественных отношений; 	<p>Тестирование</p> <p>Оценка за устный индивидуальный опрос</p>	ОК 1 - 10
<p>Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине): дифференцированный зачет</p>		

4.1. Примерная тематика рефератов.

1. Понятие персонального менеджмента.
2. Публичное выступление. Основы ораторского мастерства.
3. Поиск работы. Само презентация.
4. Деловое общение. Подготовка и проведение деловой беседы. Правила ведения переговоров.
5. Имидж. Создание и поддержание имиджа.
6. Искусство убеждения. Виды убеждающих воздействий.
7. Деловой этикет.
8. Анализ трудовой ориентированности студенческой молодежи и факторы ее обеспечения.
9. Анализ конкурентоспособности выпускников вузов
10. Сущность персонального менеджмента
11. Гигиена умственного труда и психологическая подготовка к профессиональной деятельности

4.2 Вопросы и задания для индивидуальной и самостоятельной работы.

Список вопросов, которые могут быть заданы на собеседовании (для индивидуальной работы студентов)

1. Расскажите немного о себе...
2. Каковы Ваши главные достижения/ успехи? Чем Вы гордитесь?
3. Какая Ваша самая большая неудача/ошибка? О чем Вы сожалеете?
4. Каковы Ваши достоинства и недостатки? Опишите свои сильные и слабые стороны.
5. Почему Вы выбрали эту профессию (предыдущую компанию, образование)?
6. Почему мы должны взять именно Вас?
7. На протяжении Вашей карьеры, кто оказал на Вас наибольшее влияние и как?
8. Какая работа Вам нравится, и какая не нравится?
9. Какие основные Ваши требования к будущей работе и работодателю? Что Вы ожидаете от нового места работы?
10. Каким, по Вашему мнению, должен быть начальник? Опишите «идеального начальника».
11. Каким, по Вашему мнению, должен быть подчиненный? Опишите «идеального сотрудника».
12. Что мы можем предложить Вам такого, чего не может предложить текущий работодатель?
13. Что Вам не нравится в Вашей работе?
14. Назовите другие области, которые привлекают Вас в плане работы.
15. Опишите лучший период в работе/компании/должности.
16. Каковы Ваши жизненные цели и приоритеты? Как Вы планируете их достичь/ их реализовать?
17. Какую позицию Вы планируете занимать через 3-5 лет?
18. Какие Ваши карьерные устремления? Что бы Вы хотели изменить в своей карьере?

19. Что будет, если Вам предложат работу из другой области/ предложат изменить карьеру?
20. Опишите причины, почему Вы оставляли предыдущие места работы.
21. Почему Вас уволили/ сократили?
22. Что Вы думаете о своем предыдущем начальнике/коллективе?
23. Что положительного/отрицательного мог бы сказать о Вас Ваш бывший начальник?
24. Почему мы должны взять именно Вас? Чем Вы можете быть полезны нашей компании?
25. Что Вы знаете о нашей компании?
26. Почему Вы выбрали нашу компанию?
27. Почему Вы хотите работать именно у нас?
28. Насколько Ваши ценности соответствуют нашим корпоративным ценностям?
29. Как долго Вы ищете работу?
30. Получали ли Вы другие предложения о работе?
31. Проходили ли Вы интервью в других местах?
32. Назовите свои основные профессиональные навыки и умения?
33. Если Вы получите эту работу, какими будут Ваши первые шаги?
34. Опишите, как Вы понимаете работу на этой позиции?
35. Назовите самое большое достижение/успех в профессиональной сфере/ на предыдущей работе.
36. Опишите Ваш обычный рабочий день.
37. Приведите примеры идей, которые Вы реализовали в работе.
38. Как бы Вы описали свой стиль работы?
39. Каким был Ваш последний проект/задание на прошлой работе и как Вы с ним справились?
40. Вы коммуникабельный сотрудник?
41. Как Вы реагируете на стрессы? Можете ли Вы работать в стрессовых ситуациях?
42. Как Вы решаете конфликты, с которыми сталкиваетесь?
43. С какими проблемами Вы сталкивались и как Вы их преодолевали?
44. Вы готовы взять на себя большую ответственность?
45. Вы можете постоянно работать под давлением?
46. С какими людьми Вам лучше всего работается и почему?
47. Если бы Вы проводили собеседование на эту позицию, каких кандидатов Вы бы взяли?
48. Как Вы относитесь к командной работе?
49. Вы женаты/замужем? Сколько у Вас детей? Вы планируете в ближайшее время иметь ребенка?
50. Работа с ненормированным рабочим днем/командировками не будет мешать Вашей личной жизни?
51. Каковы Ваши интересы/хобби вне работы?
52. Чем Вы любите заниматься в свободное время? Как Вы проводите выходные?
53. Есть ли у Вас кумиры и кто они?
54. На какую зарплату Вы рассчитываете?
55. Что бы Вы хотели узнать еще?

56. Расскажите что-то о себе, что Вы не хотели бы, чтобы я узнал.
57. По каким критериям, признакам, вы определите, что добились успеха? Приведите конкретные примеры вашего успеха в профессиональной деятельности.
58. Какими тремя характеристиками вы себя охарактеризуете?
59. Какими тремя характеристиками охарактеризуют вас ваши подчиненные или коллеги?
60. Какую потребность вы удовлетворяете, соглашаясь на эту должность?
61. Если вы столкнетесь на работе с серьезными трудностями, какими они, на ваш взгляд, будут?
62. Если бы у вас был выбор, чем бы вы занялись - разработкой планов и стратегий или их реализацией?
63. Расскажите о трех ситуациях в вашей профессиональной деятельности, в которых вы не добились успеха. Почему?
64. Получали ли вы премии (бонусы) по итогам предыдущего года?
65. Приходилось ли вам увольнять подчиненных? Если да, то по каким причинам?
66. Когда вы кого-нибудь увольняете, то в чем состоит ваша главная цель?
67. Если бы вам было необходимо представить о себе положительный отзыв для работы в другой компании, могли бы ваши коллеги написать такой отзыв?
68. Что вы будете делать, если обнаружите, что равный вам по должности коллега подделывает отчет о расходах?
69. Нам всем иногда приходится, как говорится, "лгать во спасение". Приведите три примера из вашего собственного профессионального опыта.
70. Опишите самого хорошего и самого плохого начальника, с которыми вам доводилось работать.
71. Были ли в вашей практике случаи, когда вам поручали работу над проектом в новой индустрии, в новом регионе при условии, что у вас не было опыта работы в этой специализации?
72. Какого типа люди чаще всего разочаровывают вас? Почему?
73. Что вам должна предоставить организация, для того чтобы получить от вас полную отдачу в работе?
74. Назовите три достижения в своей жизни, которыми вы гордитесь больше всего.
75. Назовите две особенности своего характера, которые вам по силам улучшить.
76. Случалось ли так, что ваши идеи и предложения были активно приняты и поддержаны руководством?
77. Почему вы выбрали именно эту профессию?
78. Как вы думаете, в чем заключаются важнейшие качества, которые требуют эта работа от сотрудника?
79. Почему вы пришли на собеседование именно в нашу компанию?
80. По вашему мнению, какова структура этой отрасли?
81. По вашему мнению, выдерживает ли наша компания сравнение с нашими главными конкурентами?
82. Где вы видите себя через пять, десять и пятнадцать лет?
83. Что вы можете предложить нашей компании? Зачем нам нанимать вас на работу?
84. С какими компаниями вы еще беседовали? И насколько успешно?

85. Если вам сделано деловое предложение, то как вы будете решать принять его или отказаться?
86. Как вы реагируете на работу в ситуациях, когда на вас оказывается давление? Приведите три примера работы под давлением из своей практики.
87. Случалось ли так, что в вашей работе возникали конфликтные ситуации между вами и вашими сотрудниками из-за того, что одна из сторон считала организацию бизнеса неэффективной?
88. Повышали ли вас в должности за последний год?
89. Ваша философия менеджмента?
90. Как часто вам удавалось успешно осуществить крупные проекты?
91. Кто такой современный менеджер в вашем понимании?
92. Были ли случаи в вашей работе, когда руководство перепоручало выполнение рабочей задачи другим сотрудникам, считая, что вы не очень результативно справляетесь с ее выполнением?
93. Вы предпочитаете работать в управленческом аппарате или на основном производстве?
94. Какой зарплаты вы заслуживаете? Почему?
95. Возникает ли у вас желание узнать больше о сфере вашего бизнеса?
96. Сколько времени вам потребуется для того, чтобы внести вклад в развитие компании?
97. Как долго вы планируете работать в нашей компании?
98. Случалось ли в вашей работе так, что при возникновении конфликтной ситуации с клиентами, партнерами по бизнесу вам приходилось привлекать третью сторону для разрешения конфликта?
99. Как вы оцениваете себя как менеджера?
100. Какие новые цели вы поставили для себя в последнее время? Почему?
101. Ранее вы уже получали предложения о приеме на работу?
102. Получали ли вы предложения о переходе в другую компанию от рекрутеров, клиентов, партнеров по бизнесу?
103. Случалось ли так, что ваши клиенты, партнеры по бизнесу рекомендовали вас как успешного менеджера для работы в другой компании?
104. Какие стороны вашей прежней работы вам нравились? Какие не нравились?
105. Опишите ситуацию, когда ваша работа подвергалась критике.
106. Случалось ли вам ради выгодной сделки (успешного осуществления проекта) встречаться с клиентом, партнером, жертвуя своим свободным временем?
107. Опишите, в чем состоит сущность успеха для вас.
108. Какую книгу вы прочитали за последнее время?
109. Что вас привлекает в этой должности?
110. Не кажется ли вам, что для вас лучше начинать работать в организации несколько иных масштабов?
111. Какие другие варианты для своей карьеры вы рассматриваете?
112. Случалось ли так, что некоторые ваши коллеги, с которыми вы начали работать на одинаковых должностных позициях за одинаковый период времени добились более высоких должностных позиций, чем вы?
113. Опишите себя как личность.

114. На вашем последнем месте работы помогали ли вы увеличивать прибыли, сокращать расходы, расширять клиентуру? Приведите конкретные примеры.

115. Приходилось ли вам раньше нанимать людей на работу? Какой персонал вы бы стали искать?

4.3 Примерный перечень вопросов к зачету.

1. Оценка рынка труда городе Северодвинске и в Архангельской области.
2. Перспективы развития рынка труда
3. Изучение Трудового Кодекса Российской Федерации
4. Формулирование целей трудоустройства.
5. Связь качества трудоустройства с целями трудоустройства.
6. Принципы формирования портфолио и включения в портфолио документов, данных, фактов.
7. Электронное и бумажное портфолио.
8. Способы поиска вакансий, сравнительная эффективность поиска вакансий каждым из способов.
9. Поиск вакансий через социальные сети, круг общения, работные сайты, кадровые и рекрутинговые агентства.
10. Поиск вакансий через геоинформационные системы.
11. Скрытые и явные вакансии на рынке труда.
12. Разные типы резюме.
13. Цель написания резюме.
14. Основные ошибки при написании резюме.
15. Рассылка резюме, принципы рассылки.
16. Цель составления сопроводительных писем.
17. Связь сопроводительных писем с временем отклика на резюме.
18. Основные ошибки при написании сопроводительных писем, и способы их устранения.
19. Стрессовые собеседования.
20. Собеседования на разных уровнях.
21. Поведение на собеседовании.
22. Видео собеседование как способ корректировки поведения на собеседовании.
23. Спор как этичное средство общения и доказательств своей аргументации.
24. Стрессовые ситуации и проведение спора.
25. Поведение в компании после трудоустройства.
26. Как пройти «испытательный срок» и сохранить отношения с работодателем.
27. Основные принципы общения сотрудника и работодателя, начальника и подчиненного.
28. Постановка целей и направлений развития дальнейшей карьеры.
29. Понятие вертикальной карьеры.
30. Понятие горизонтальной карьеры.
31. Развитие личностных компетенций в профессиональной деятельности.

4.5 Примерный перечень вариантов контрольных работ

Вариант контрольной работы определяется дополнительно преподавателем индивидуально для каждого студента. Критерием качественного выполнения контрольной работы является полнота раскрытия темы, всестороннее рассмотрение вопроса.

1. Формулирование целей трудоустройства.
2. Электронное и бумажное портфолио.
3. Способы поиска вакансий, сравнительная эффективность поиска вакансий каждым из способов.
4. Скрытые и явные вакансии на рынке труда.
5. Разные типы резюме.
6. Основные ошибки при написании резюме.
7. Сопроводительные письма.
8. Стрессовые собеседования.
9. Подготовка к собеседованию, поведение на собеседовании.
10. Видео собеседование как способ корректировки поведения на собеседовании.
11. Поведение в компании после трудоустройства.
12. Как пройти «испытательный срок» и сохранить отношения с работодателем.
13. Основные принципы общения сотрудника и работодателя, начальника и подчиненного.
14. Постановка целей и направлений развития дальнейшей карьеры.
15. Понятие вертикальной и горизонтальной карьеры.
16. Развитие личностных компетенций в профессиональной деятельности.

4.6 Контрольно-измерительные материалы.

Тест «Организационное поведение»

1. *Организационное поведение – это:*
 1. Поведение организации и ее действия во внешней и внутренней среде;
 2. Комплекс поступков и действий человека, отражающих реакцию на все обстоятельства его существования и организации, точнее в группе людей, социально-экономической системе;
 3. Поведение коллектива организации, основанное на его психологических характеристиках
2. *Какие факторы наиболее полно определяют организационное поведение?*
 1. Личностные особенности самого человека, социально-психологическая среда, комплекс событий, характеризующих функционирование и развитие организации;
 2. Объем, ценность и структура информации; усвоенные социальные и организационные нормативы, уровень знания и культуры;
 3. Все перечисленное выше.
3. *Какие из перечисленных ниже блоков входят в курс «Организационное поведение»?*
 1. Содержание деятельности и модель качеств менеджера

2. Исследование систем управления
3. Организационная культура
4. Делегирование полномочий
5. Теория мотивации персонала
6. Типы организационных структур
7. Все перечисленное выше

4. *Какие подструктуры не включает внутренняя структура личности?*

1. Темперамент
2. Характер, эмоции, воля, мышление, память, воображение и т.п.
3. Хобби, увлечения
4. Опыт, навыки, умения

5. *Какова цель создания организации?*

1. Решение своих проблем и достижение общих целей организации
2. Только получение прибыли
3. Повышение благосостояния общества

6. *Что включает термин «внешняя среда»? Укажите то, что считаете верным:*

4. Экономические условия
5. Потребители
6. Законодательство
7. Техника и технология
8. Взаимоотношения в коллективе
9. Организационная культура
10. Система ценностей в обществе
11. Конкуренты

7. *Какой из методов стимулирования является наиболее эффективным?*

1. Метод наказания
2. Метод поощрения
3. Совмещение этих двух методов

8. *Определите последовательность стадий развития коллектива:*

1. «Эффективность»
2. «ближний бой»
3. «притирка»
4. «зрелость»
5. «экспериментирование»

9. *В силу каких причин менеджеры создают свою команду? Выберите необходимые причины:*

1. Количество стрессовых ситуаций уменьшается, если решать проблемы сообща;
2. Для передачи своих профессиональных навыков своим последователям;
3. Чтобы команда решала за менеджера его проблемы;
4. Вырабатывается больше идей, возрастает инновационная способность;

5. Команды могут рисковать в большей степени, чем каждый член команды в отдельности;

6. Для увеличения прибыли;

7. Коллективный подход – это признак сильного и решительного стиля управления

10. Должен ли руководитель находить индивидуальный подход к каждому работнику?

1. Да;

2. Нет;

11. Организаторские способности у человека:

1. Имеются с рождения;

2. Приобретаются в процессе обучения и управления;

3. Являются как врожденными, так и приобретенными в процессе работы

12. Организационная культура – это:

1. Правила поведения в организации

2. Управление, основанное на участии работников в принятии решений

3. Совокупность представлений, разделяемых большинством членов организации;

13. Лидером в группе может быть:

1. Только один человек, раз и навсегда признанный как лидер;

2. Разные люди в зависимости от ситуации, но, как правило, он постоянен;

3. Всегда одновременно несколько человек;

14. Руководство – это:

1. Мотивация действий других людей, направленных на достижение целей;

2. Поддержка действий других людей, направленных на достижение целей;

3. Контроль действий других людей, направленных на достижение целей;

15. На сколько уровней подразделяют менеджеров?

1. На два;

2. На три;

3. На четыре;

4. На пять;

5. На шесть;

16. Активность, оптимистичность, изменчивость, импульсивность, раздражительность – личностные черты:

1. Меланхолика;

2. Сангвиника;

3. Холерика;

4. Флегматика;

17. Индивиду, качества которого определяются его жизненным опытом, преломляемым через особенности личности и проявляемым через его отношение к окружающей среде, людям, явлениям, и т.д. – это...

1. Использование возможностей работников для достижения целей организации - это...

2. Управление эккаунтингом
3. Управление персоналом
4. Управление производством

19. Некая группа может считаться организацией, если члены этой группы:

1. Намерено работают вместе, чтобы достичь значимой для всех цели;
2. Связаны друг с другом с помощью информационных потоков
3. Работают в одном офисе

20. Обмен информацией с помощью жестов, мимики, интонации голоса называется в менеджменте коммуникацией:

1. Невербальной;
2. Неформальной;
3. Вербальной;
4. Горизонтальной;

21. Неформальные группы возникают:

1. В результате реорганизации;
2. При создании новой структуры;
3. Спонтанно;
4. По воле руководства;

22. Ключевым факторов в любой модели управления являются:

1. Люди;
2. Средства производства;
3. Финансы;
4. Структура управления;

23. Практика управления возникла:

1. В XX веке, в ходе индустриализации промышленности;
2. Вместе с созданием Фредериком Тейлором школы управления;
3. Вместе с объединением людей в организованные группы, например, в племена;
4. Вместе с возникновением системного подхода

24. Синергия – это...

1. Особый вид скрытого влияния на поведение другого человека;
2. Возрастание эффективности в результате слияния частей (людей, фирм) в одну систему;
3. Вид стратегии продвижения на рынок;

25. Совещание – это:

1. Регламентированное общение группы людей с целью выявления проблемы и поиска путей ее решения;
2. Общение с целью согласования интересов и позиций сторон;
3. Общение группы людей, проходящее по схеме выработка новых идей – их обсуждение – выбор 2-3 лучших;

26. Чем опасно чрезмерное количество подчиненных?

1. Потерей управляемости коллектива;
2. Разрастанием бюрократического аппарата;
3. Дублированием усилий;

27. Лидерство – это процесс:

1. Контроля;
2. Организации;
3. Управления;
4. Планирования;

28. Корпоративная культура основана на принятых в обществе формах поведения...

1. Правилах, определяемых руководством организации;
2. Разделяемых большинством членов организации убеждениях и ценностях;
3. Особенности производства;
4. Законодательстве;

29. Одна из важнейших функций корпоративной культуры – это:

1. Укрепление дисциплиной;
2. Формирование благоприятного психологического климата в организации;
3. Поддержание социальной стабильности в организации
4. Правильное распределение вознаграждений
5. Создание благоприятного имиджа компании

30. Если возникла кризисная ситуация, требующая немедленного разрешения, целесообразно использовать стиль управления:

1. Авторитарный;
2. Либеральный;
3. Демократический.

Ключ к тесту

1.б;	11.в;	21.в;
2.в;	12.в;	22.а;
3.а, в, г, д;	13.б;	23.в;
4.а, б, г;	14.а;	24.б;
5.а;	15.б;	25.а;
6.а, б, в, г, ж, з;	16.в;	26.а;
7.в;	17. личность;	27.в;
8.в, б, д, а, г;	18.б;	28.в;
9.а;	19.а;	29.в;
10.а;	20.а;	30.а;

Обязательные задания для студентов:

1. Составление профессионального резюме, обязательное обсуждение его с преподавателем, выяснение возможных плюсов и минусов резюме;
2. Составление подробного плана профессиональной деятельности на ближайшие 5 лет, начиная с момента изучения курса, в котором прописаны сроки, цели профессиональной деятельности и средства их достижения. Обязательно обсуждение плана профессиональной деятельности с преподавателем курса, корректировка плана в процессе обсуждения.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)



РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ОП.11 РЕШЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СИТУАЦИЙ

Северодвинск ,2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской Федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

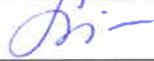
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Личутина Ольга Викторовна – преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2019 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Решение производственных ситуаций

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины 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 входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- внедрять прогрессивные формы и методы обслуживания;
- владеть практическими навыками организации обслуживания различных контингентов потребителей;
- учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания;
- организовывать труд обслуживающего персонала.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- действующее законодательство и нормативную базу профессиональной деятельности;
- основные принципы эстетики и дизайна;
- теорию и практику работы с персоналом;
- классификацию, формы, методы, средства оказания услуг;
- организацию труда обслуживающего персонала.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
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, 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося 23 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
- практические занятия	23

Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Решение производственных ситуаций

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Организация труда		
Тема 1.1. Формы организации труда	Содержание учебного материала: Основные задачи рациональной организации труда (экономические, психофизиологические, социальные). Основные направления рациональной организации труда. Рациональные формы разделения и кооперации труда применительно к предприятиям общественного питания Практическое занятие № 1: Производственный персонал, требования к нему в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу» Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала. Написание рефератов: «Совершенствование организации и обслуживания рабочих мест», «Улучшение условий труда», «Рационализация режимов труда и отдыха», «Укрепление дисциплины труда»	1	2
Тема 1.2. Нормирование труда	Содержание учебного материала: Сущность и задачи нормирования труда в общественном питании. Методы нормирования труда: опытно-статистический и аналитический. Классификация затрат рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени: фотография рабочего времени и хронометраж. Виды норм выработки, порядок их разработки Практическое занятие № 2: Составление карты индивидуальной фотографии рабочего дня повара, формирование выборки затрат рабочего дня, определение фактического и нормативного баланса рабочего времени, составление плана организационно-технических мероприятий по ликвидации потерь рабочего времени Практическое занятие № 3: Решение задач по расчету технических обоснованных норм выработки, определению численности работников на предприятии общественного питания с учетом нормы выработки в единицу времени и норм времени на приготовление одного блюда Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	4 2 2 1	2

<p>Тема 1.3. Оплата труда</p>	<p>Содержание учебного материала: Основные принципы и составные части организации оплаты труда. Элементы организации заработной платы. Тарифное нормирование заработной платы: тарифные ставки, оклады. Формы и системы оплаты труда рабочих: повременная, повременно-премиальная, сдельная, прямая сдельная, косвенная сдельная, сдельно-премиальная, сдельно-прогрессивная, коллективная сдельная, аккордная</p>	2	2
<p>Тема 1.4. Эффективность мероприятий по организации труда</p>	<p>Практическое занятие № 4: Решение задач по расчету заработной платы работников предприятий сферы общественного питания</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала. Написание рефератов: «Виды дополнительных выплат (доплат), предусмотренные законодательством»</p> <p>Содержание учебного материала: Факторы эффективности внедрения новшеств: новой техники, технологии, рационализаторских предложений по организации труда. Понятие экономической эффективности. Разделы расчета экономической эффективности. Описание мероприятий. Определение величин, обоснование показателей расчета. Базовый и расчетный периоды, используемые в расчете. Поэлементный расчет снижения себестоимости продукции при внедрении новшеств. Результаты расчета. Понятие расчетного коэффициента эффективности. Показатели эффективности: годовая экономия, экономический эффект, коэффициент эффективности, срок окупаемости. Сравнение результатов расчета с нормативными и вывод об эффективности</p> <p>Практическое занятие № 5: Решение задач по расчету экономической эффективности мероприятий по внедрению рациональных предложений по организации труда</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала. Написание рефератов: «Эффективность внедрения новшеств: новой техники, технологии, рационализаторских предложений по организации труда»</p>	2	2
<p>Раздел 2.</p>	<p>Содержание учебного материала: Классификация методов управления персоналом в зависимости от их содержания: организационно-административные, экономические, социально-психологические. Цикл работы с персоналом: найм, отбор и прием персонала, социализация, профориентация и трудовая адаптация, мотивация, организация системы обучения, управление конфликтами и стрессами, управление безопасностью персонала, организация труда, управление деловой карьерой, высвобождение персонала</p> <p>Практическое занятие № 6: Решение практических ситуаций по циклу работы с персоналом</p>	1	2
<p>Тема 2.1. Методы управления персоналом</p>	<p>Научные основы управления персоналом и особенности управления сменой</p> <p>Содержание учебного материала: Классификация методов управления персоналом в зависимости от их содержания: организационно-административные, экономические, социально-психологические. Цикл работы с персоналом: найм, отбор и прием персонала, социализация, профориентация и трудовая адаптация, мотивация, организация системы обучения, управление конфликтами и стрессами, управление безопасностью персонала, организация труда, управление деловой карьерой, высвобождение персонала</p>	2	2

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала. Написание сообщений: «Современные методы управления персоналом: управление по целям», «Участие персонала в управлении»</p>	2	
<p>Тема 2.2. Основы психологии в управлении персоналом</p>	<p>Содержание учебного материала: Понятия психологии. Понятия общей психологии, психологии труда, социальной психологии. Психические процессы: ощущение, восприятие, представление, память, воля, темперамент. Психология личности: интересы, способности, потребности. Значение психологических методов в управлении персоналом</p>	1	2
	<p>Практическое занятие № 7: Психологический анализ деятельности: внимание, навыки, привычки</p>	1	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной и справочной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала. Написание сообщений: «Психологические методы в управлении персоналом»</p>	1	
<p>Тема 2.3. Педагогические методы в управлении персоналом</p>	<p>Содержание учебного материала: Понятие педагогики. Особенности применения педагогики в рабочем персонале. Понятие педагогического метода. Методы приучения и упражнения в подготовке и повышении профессионального мастерства</p>	1	2
	<p>Практическое занятие № 8: Решение практических ситуаций «Повышение профессионального мастерства»</p>	1	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала. Написание сообщений: «Методы повышения профессионального мастерства»</p>	1	
<p>Тема 2.4. Особенности персонала</p>	<p>Содержание учебного материала: Различия управленческой и трудовой деятельности. Влияние трудовых процессов на формирование психологических характеристик персонала. Психологическая структура смены. Рациональное и эмоциональное в персонале. Влияние малых, неформальных групп на отношения в персонале</p>	1	2
	<p>Практическое занятие № 9: Решение практических ситуаций «Особенности персонала»</p>	1	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала.</p>	1	

<p>Тема 2.5. Восприятие людьми друг друга в процессе производства</p>	<p>Содержание учебного материала: Понятие восприятия. Механизм восприятия человека человеком. Формирование симпатий и антипатий. Формирование представлений о другом человеке. Понятие барьеров восприятия. Организационные ограничения восприятия. Личностные ограничения восприятия. Типичные барьеры восприятия: возрастной, образовательный, опыта, образа деятельности восприятия, межперсональный, уровня управления, личного отношения, первого представления</p>	1	2
<p>Раздел 3.</p>	<p>Практическое занятие № 10: Решение практических ситуаций «Преодоление барьеров восприятия»</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала. Написание сообщений: «Типичные барьеры восприятия»</p>	1	
<p>Тема 3.1. Формирование персонала</p>	<p>Формирование рабочего персонала</p> <p>Содержание учебного материала: Преодоление дефицита рабочих «редких» профессий, «редкого мастерства». Подбор рабочих-инструкторов. Организация оплаты труда учеников. Оценка производительности труда учеников</p> <p>Практическое занятие № 11: Решение практических ситуаций «Режим труда учеников»</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала. Написание рефератов: «Организационные, технические, управленческие условия адаптации на работе»</p>	2	2
<p>Тема 3.2. Методы закрепления персонала</p>	<p>Содержание учебного материала: Прием новичков. Методика проведения опроса новичков. Распределение работ новичкам в соответствии с их психологическими, социальными качествами. Приобщение новичков к традициям смены. Понятие наставничества. Задачи наставников. Принципы подбора наставников. Обеспечение психологической совместимости наставников и новичков. Понятие удовлетворенности трудом</p> <p>Практическое занятие № 12: Решение практических ситуаций: «Индивидуальные и коллективные формы наставничества», «Факторы удовлетворенности трудом»</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала. Написание докладов: «Обеспечение психологической совместимости наставников и новичков»</p>	1	2
<p>Тема 3.3. Повышение профессионального мастерства</p>	<p>Содержание учебного материала: Оценка уровня производительности труда рабочих. Методы информирования смены о производительности труда. Методы аттестации рабочих мест, анализа трудовых процессов в повышении производительности труда. Организация обмена опытом в смене. Понятие новой техники, технологии, продукции (новшеств). Стадии освоения новшеств. Принципы подбора рабочих для освоения новшеств.</p>	1	2

	Практическое занятие № 13: Решение задачи «Обоснование эффективности структурной инновации на предприятии общественного питания»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала.	1	
Раздел 4.	Формы и методы работы с персоналом		
Тема 4.1. Стиль руководства	Содержание учебного материала: Понятие стиля руководства. Особенности авторитарного, демократического и либерального стилей руководства. Сочетание различных стилей	1	2
	Практическое занятие № 14: Решение практических ситуаций «Методы поощрения и наказания рабочих»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	
Тема 4.2. Групповые и индивидуальные методы работы с персоналом	Содержание учебного материала: Понятие рабочей группы. Классификация рабочих групп по социально-демографическим, профессионально-квалификационным признакам, по отношению к труду. Психологическая характеристика рабочих групп. Учет различий групп в управлении рабочим персоналом. Понятие индивидуальности. Влияние групповых признаков на индивидуальность. Психологические и социальные качества рабочего. Учет индивидуальных качеств в работе с персоналом. Планирование групповой и индивидуальной работы в смене. Динамика развития личности.	1	2
	Практическое занятие № 15: Решение практических ситуаций «Анализ эффективности групповой и индивидуальной работы с персоналом», «Оценка развития личности»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала. Написание докладов: «Виды массовой, групповой, индивидуальной работы с рабочим персоналом»	1	
Тема 4.3. Управление конфликтами в организации	Содержание учебного материала: Понятие конфликта. Виды конфликтов. Причины конфликтов. Управление конфликтами. Понятие стресса. Причины стрессов. Выход из стрессовых ситуаций. Приемы беседы с рабочими в конфликтных ситуациях. Виды критических ситуаций в смене: конфликтные, экстремальные, чрезвычайные, стрессовые. Значение поведения руководителя в критических ситуациях	2	2
	Практическое занятие № 16: Решение практических ситуаций «Оценка своего поведения в критических ситуациях»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	

<p>Тема 4.4. Планирование работы с персоналом</p>	<p>Содержание учебного материала: Понятия рабочее собрание, «пятиминутка», планерка. Планирование рабочих собраний на участке. Требования актуальности, подготовленности, обдуманности, результативности, представительности рабочих собраний. Организация, проведение, документирование, выполнение решений рабочих собраний. Этика, культура, правомерность поведения на рабочем собрании. Культура речи. Постановка корпуса, головы, рук, мимики, жеста, движений, голоса, дикции</p> <p>Практическое занятие № 17: Решение практических ситуаций «Деловой этикет»</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала.</p>	<p>1</p>	<p>2</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i></p>	<p>ВСЕГО:</p>	<p>1</p>	<p>69</p>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Решение производственных ситуаций».

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся

Технические средства обучения:

1. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Гейц, И.В. Нормирование труда и регламентация рабочего времени / И.В. Гейц. - М.: ДиС, 2015. – 352 с.
2. Исаева, О.М. Управление персоналом: Учебник и практикум для СПО / О.М. Исаева, Е.А. Припорова. – Люберцы: Юрайт, 2016. – 244 с.
3. Маслова, В.М. Управление персоналом: Учебник и практикум для СПО / В.М. Маслова. - Люберцы: Юрайт, 2016. – 492 с.

Дополнительная литература:

1. Бевзюк, Е.А. Регламентация и нормирование труда: Учебное пособие / Е.А. Бевзюк, С.В. Попов. – М.: Дашков и К, 2015. – 212 с.
2. Бухалков, М.И. Организация и нормирование труда: Учебное пособие / М.И. Бухалков. – М.: ИЦ РИОР, 2013. – 137 с.
3. Бухалков, М.И. Управление персоналом: Учебник / М.И. Бухалков. - М.: ИНФРА-М, 2012. – 400 с.
4. Бычин, В.Б. Организация и нормирование труда: Учебное пособие / В.Б. Бычин, Е.В. Шубенкова, С.В. Малинин. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 248 с.
5. Валиева, О.В. Управление персоналом. Конспект лекций / О.В. Валиева. – М.: А-Приор, 2012. – 176 с.
6. Веснин, В.Р. Управление персоналом в схемах: Учебное пособие / В.Р. Веснин. – М.: Проспект, 2015. – 96 с.
7. Герчиков, В.И. Управление персоналом: работник – самый эффективный ресурс компании: Учебное пособие / В.И. Герчиков. – М.: ИНФРА-М, 2012. – 282 с.
8. Зайцева, Н.А. Управление персоналом в гостиницах: Учебное пособие / Н.А. Зайцева. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 416 с.
9. Зайцева, Т.В. Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. – М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 336 с.
10. Ивановская, Л.В. Управление персоналом: Теория и практика. Организация, нормирование и регламентация труда персонала: Учебно-практическое пособие / Л.В. Ивановская. – М.: Проспект, 2013. – 64 с.
11. Ивасенко, А. Г. Разработка управленческих решений [Текст]: учебное пособие / А. Г. Ивасенко, Я. И. Никонова, Е. Н. Плотникова. – М.: КноРус, 2014. – 168 с.
12. Кабанов, А.Я. Управление персоналом: теория и практика. Организация профориентации и адаптации персонала: Учебно-практическое пособие / А.Я. Кабанов, Е.В. Каштанова. – М.: Проспект, 2015. – 56 с.
13. Каштанова, Е.В. Управление персоналом: теория и практика. Управление деловой карьерой, служебно-профессиональным продвижением и кадровым резервом: Учебно-практическое пособие / Е.В. Каштанова. – М.: Проспект, 2013. – 64 с.
14. Кибанов, А.Я. Управление персоналом организации: актуальные технологии найма, адаптации и аттестации: Учебное пособие / А.Я. Кибанов, И.Б. Дуракова. – М.: КноРус, 2012. – 368 с.

15. Кибанов, А.Я. Управление персоналом: Учебное пособие / А.Я. Кибанов, Г.П. Гагаринская, О.Ю. Калмыкова, Е.В. Мюллер. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 238 с.
16. Кузнецова, Н. В. Методы принятия управленческих решений [Текст]: учебное пособие / Н. В. Кузнецова. – М.: ИНФРА-М, 2015. – 221 с.
17. Куприянчук, Е.В. Управление персоналом: ассесмент, комплектование, адаптация, развитие: Учебное пособие / Е.В. Куприянчук, Ю.В. Щербакова. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 255 с.
18. Лахметкина, Н.И. Управление персоналом (для ссузов) / Н.И. Лахметкина. - М.: КноРус, 2013. – 208 с.
19. Логинов, В. Н. Методы принятия управленческих решений [Текст]: учебное пособие / В. Н. Логинов. – М.: КноРус, 2015. – 218 с.
20. Лукичева, Л.И. Управление персоналом: Учебное пособие / Л.И. Лукичева; Под ред. Ю.П. Анискин. – М.: Омега-Л, 2013. – 263 с.
21. Лукьянова, Т.В. Управление персоналом. Теория и практика. Управление инновациями в кадровой работе / Т.В. Лукьянова и др. – М.: Проспект, 2015. – 72 с.
22. Лукьянова, Т.В. Управление персоналом: Теория и практика. Психофизиология профессиональной деятельности и безопасность труда персонала: Учебно-практическое пособие / Т.В. Лукьянова. – М.: Проспект, 2012. – 72 с.
23. Макринова, Е.И. Управление персоналом в гостиничном менеджменте: Учебное пособие / Е.И. Макринова, А.Г. Васильев, А.С. Васильева. – СПб.: Троицкий мост, 2013. - 208 с.
24. Методы принятия управленческих решений [Текст]: учебное пособие / под ред. И. Ю. Беляевой, О. В. Паниной. – М.: КноРус, 2014. – 230 с.
25. Методы принятия управленческих решений [Текст]: учебное пособие / П. В. Иванов [и др.]; под ред. П. В. Иванова. – Ростов н/Д: Феникс, 2014. – 413 с.
26. Микони, С. В. Теория принятия управленческих решений [Текст]: учебное пособие / С. В. Микони. – СПб.: Лань, 2015. – 447 с.
27. Пашуто, В.П. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии: Учебно-практическое пособие / В.П. Пашуто. – М.: КноРус, 2012. – 320 с.
28. Пужаев, А. В. Управленческие решения [Текст]: учебное пособие / А. В.Пужаев. – М.: КноРус, 2012. – 185 с.
29. Рофе, А.И. Организация и нормирование труда: Учебное пособие / А.И. Рофе. – М.: КноРус, 2013. – 224 с.
30. Строева, Е. В. Разработка управленческих решений [Текст]: учебное пособие / Е. В. Строева, Е. В. Лаврова. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 128 с.

Интернет-ресурсы

1. Справочная правовая система «Консультант Плюс».
2. Справочная правовая система «Гарант».
3. Корпоративный менеджмент // www.cfin.ru
4. Проектная практика // <http://pmppractice.ru/>.
5. <http://eur.ru>

Библиотека экономической и управленческой литературы. Бесплатная электронная библиотека (монографии, диссертации, книги, статьи, деловые новости, конспекты лекций, рефераты, учебники). Тематика: финансы и кредит, налогообложение, оценка имущества, экономика недвижимости, экономика малого бизнеса, право, менеджмент, маркетинг и т.д.

6. <http://www.econline.h1.ru>

Economics online - коллекция ссылок на ресурсы WWW, предоставляющие экономическую и финансовую информацию бесплатно в режиме онлайн, каталог ссылок на лучшие экономические ресурсы, новости, информацию по экономической теории, финансам, статистике, архивы научных работ по экономике и т.д.

7. <http://economicus.ru>

Economicus.Ru - проект Института «Экономическая Школа». Economicus.Ru - экономический портал, предоставляющий информацию по широкому спектру экономических дисциплин. Работы и биографии известных экономистов, профессиональный каталог экономических ресурсов Интернет, экономическая конференция, учебно-

методические материалы для преподающих и изучающих экономику, подборка словарей, энциклопедий, справочников по самым разнообразным областям экономики, наиболее полное собрание лекций по экономической теории.

8. <http://www.aup.ru/>

Административно-Управленческий Портал - основой AUP.Ru является бесплатная электронная библиотека по вопросам экономики, финансов, менеджмента и маркетинга на предприятии. Публикации и учебно-методические пособия, форумы и полезные ссылки по экономике, финансам, менеджменту, маркетингу.

9. <http://www.ek-lit.agava.ru>

Библиотека экономической и деловой литературы (экономическая теория, маркетинг, менеджмент. Авторы: Эрхард, Фридмен, Харрод, Хикс и др.)

10. <http://www.mirkin.ru>

Финансовая электронная библиотека.

11. <http://www.megabook.ru>

Энциклопедии Кирилла и Мефодия - универсальная энциклопедия включает более 80 тысяч статей и около 10 тысяч иллюстраций. Обладает хорошими поисковыми возможностями.

12. <http://www.kadrovik.ru>

Все для HR-менеджера и кадровика: кадровый портал

13. <http://www.top-personal.ru/>

Журнал «Управление персоналом».

14. <http://www.pro-personal.ru/>

Информационный портал для специалистов по кадрам и управлению персоналом.

16. <http://www.kadrovik-praktik.ru/>

Сайт по кадровому делопроизводству.

17. <http://www.safework.ru>.

Сайт института промышленной безопасности, охраны труда и социального партнерства

18. <http://www.trudohrana.ru>

Информационный портал по охране труда

19. Минздравсоцразвития России: [Официальный сайт]. — URL: <http://www.minzdravsoc.ru>.

20. <http://www.ohranatruda.ru>

Информационный ресурс для инженеров по охране труда

21. <http://www.niiot.ru>.

Сайт Санкт-Петербургского научно-исследовательского института охраны труда.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внедрять прогрессивные формы и методы обслуживания; - владеть практическими навыками организации обслуживания различных контингентов потребителей; - учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания; - организовывать труд обслуживающего персонала. 	<p>Оценка практических работ, устных ответов, результатов тестирования и выполнения самостоятельной работы</p>	<p>ПК 1.4. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.6. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - действующее законодательство и нормативную базу профессиональной деятельности; - основные принципы эстетики и дизайна; - теорию и практику работы с персоналом; - классификацию, формы, методы, средства оказания услуг; - организацию труда обслуживающего персонала. 	<p>Оценка практических работ, устных ответов, результатов тестирования и выполнения самостоятельной работы</p>	<p>ПК 1.4. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.6. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.</p>
<p>Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине): <i>дифференцированный зачет</i></p>		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО

«Техникум строительства, дизайна и
технологий»

/Т.С. Пятовская/

« » 2020 г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ОП.12 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА В СФЕРЕ
СЕРВИСА

Северодвинск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** Утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

По результатам интервьюирования работодателей г. Северодвинска введена данная дисциплина в объеме 76 часов за счет вариативной части для развития и совершенствования знаний по типологии и структурам, по организации и государственно-правовым основам и формам предпринимательской деятельности в сфере сервиса изучения проблем предприятий и организаций в сфере сервиса как субъектов предпринимательской деятельности, изучения проблем предприятий и организаций как субъектов рыночных отношений.

Организация-разработчик:

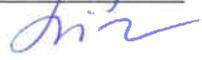
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Капустина Виктория Владимировна - преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	0
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	0
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	0
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	0

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 «Основы предпринимательства в сфере сервиса»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Основы предпринимательства в сфере сервиса» относится общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;
- формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;
- оформлять в собственность имущество;
- проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;
- анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;
- выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие, функции и виды предпринимательства;
- особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса;
- порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания;
- правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования;
- правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства;
- порядок лицензирования отдельных видов деятельности;
- юридическую ответственность предпринимателя;
- нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;
- формы государственной поддержки малого бизнеса;

- систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения;
- порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности;
- порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 9.7,	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;
ПК 9.10,	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
ПК 11.1	Презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
ОК 1	Управлять рисками и конфликтами
ОК 2	Принимать обоснованные решения
ОК 4	Выстраивать траектории профессионального и личностного развития
ОК 5	Применять информационные технологии в сфере управления производством
ОК 9	Строить систему мотивации труда
ОК 10	Владеть этикой делового общения
ОК 11	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов; самостоятельной работы обучающегося - 38 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
практические занятия	38
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
В том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.12 Основы предпринимательства в сфере сервиса**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Понятие и виды предпринимательства	1. Понятие и значение предпринимательства.	4	2
	2. Признаки предпринимательской деятельности.		
	3. Виды предпринимательства.		
	4. Особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса.		
Тема 2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности	Практическое занятие № 1	2	
	Тема: «Наемный труд и предпринимательство».		
	Самостоятельная работа	6	
	Подготовить реферат на тему: «История развития предпринимательства в России» Подготовить реферат на тему: «Формула предпринимательства».		
Тема 3. Этапы государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных	1. Источники права, регулирующие экономические отношения в РФ.	8	2
	2. Субъекты предпринимательской деятельности.		
	3. Организационно-правовые формы юридического лица.		
	4. Организационно-экономические формы предпринимательства.		
Тема 4. Лицензирование отдельных видов деятельности.	4. Лицензирование отдельных видов деятельности.	2	
	5. Контрольно-надзорные органы, их права и обязанности.		
	6. Юридическая ответственность предпринимателя.		
	Практическое занятие № 2		
Тема 5. Ответственность предпринимателей за нарушение антимонопольного законодательства (доклад).	Тема: «Определение организационно-правовых форм предприятий по анализу заданных ситуаций»		
	Практическое занятие № 3	2	
	Тема: «Определение видов ответственности предпринимателей по анализу заданных ситуаций».		
	Самостоятельная работа	4	
Тема 6. Этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства	Ответственность предпринимателей за нарушение антимонопольного законодательства (доклад).		
	1. Нормативно-правовая база, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства	3	2
	Практическое занятие № 4	1	
	1. Нормативно-правовая база, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства		

предпринимателей	Практическое занятие № 5 Тема: «Оформление документов по государственной регистрации ИП»	4	
	Практическое занятие № 6 Тема: «Оформление документов по государственной регистрации ООО»	4	
	Самостоятельная работа	6	
	Изучение нормативно-правовых документов.		
	Тема 4. Темы на второй год обучения;	8	
	1. Формирование имущественной основы предпринимательской деятельности.		
	2. Собственные, заемные и привлеченные средства предпринимателя.	2	
	3. Затраты предприятия. Грушировка затрат по калькуляционным статьям и экономическим элементам.	2	2
	4. Выручка. Направления использования выручки от реализации.		
	5. Прибыль предприятия. Направления распределения прибыли предприятия.		
6. Персонал предприятия, его классификация. Отбор, подбор, оценка персонала.			
Оформление трудовых отношений: порядок заключения трудового договора, его содержание.			
Практическое занятие № 7	2		
Тема: «Издержки производства и обращения предприятия сферы общественного питания»			
Практическое занятие № 8	2		
Тема: «Осуществление расчета по кредитам»			
Практическое занятие № 9	2		
Тема: «Формирование цены товара»			
Практическое занятие № 10	2		
Тема «Определение границ объема производства. Расчет точки безубыточности»			
Самостоятельная работа:	8		
Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала.			
Тема 5. Оценка эффективности деятельности предприятия.	6	2	
1. Эффект и эффективность деятельности предприятия.			
2. Прибыль и рентабельность как показатели эффективности деятельности предприятия.			
3. Оценка финансового состояния предприятия.			

	4. Банкротство. Оценка вероятности банкротства. Процедуры банкротства.	
	Практическое занятие № 11	4
	Тема «Расчет показателей прибыли, рентабельности деятельности предприятия, рентабельности издержек»	
	Практическое занятие № 12	5
	Тема «Анализ платежеспособности и финансовой устойчивости предприятия по заданным финансово-экономическим показателям»	
	Практическое занятие № 13	2
	Тема «Оценка вероятности банкротства»	
	Самостоятельная работа	6
	Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала.	
Тема 6. Бизнес-план и его основные разделы	1. Понятие бизнес-плана и его значение в развитии предпринимательства.	6
	2. Основные разделы бизнес-плана	
	Практическое занятие № 14	4
	Тема «Разработка основных разделов бизнес-плана предприятия»	
	Самостоятельная работа	6
	Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала.	
Тема 7. Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности	1. Формы государственной поддержки: имущественная, финансовая, информационная, консультационная.	2
	2. Полномочия субъектов государственной власти и местного самоуправления по поддержке малого бизнеса.	2
	3. Меры поддержки малого бизнеса в условиях, сформировавшихся под влиянием глобального мирового кризиса.	
	Самостоятельная работа:	2
	Изучение документов по государственной поддержке малого бизнеса государством.	
Промежуточная аттестация по предмету в виде дифференцированного зачета		2
Всего:		114/76/38

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

** Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Основы предпринимательства в сфере сервиса» и лаборатория для проведения практических и лабораторных занятий. *(если они в программе есть)*

Оборудование учебного кабинета.

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся
4. шкаф для инструментов и приборов

Технические средства обучения:

1. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Виноградова, М.В. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства: Учебное пособие / М.В. Виноградова. — М.: Дашков и К, 2013. — 280 с.
2. Горбунов, В.Л. Бизнес-планирование с оценкой рисков и эффективности проектов: Научно-практическое пособие / В.Л. Горбунов. — М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2013. — 248 с.
3. Кондраков, Н.П. Основы малого и среднего предпринимательства: Практическое пособие / Н.П. Кондраков, И.Н. Кондраков. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 446 с.
4. Круглова, Н.Ю. Основы бизнеса (предпринимательства): Учебник / Н.Ю. Круглова. - М.: КноРус, 2013. - 440 с.
5. Макаров, С.И. Основы предпринимательства / С.И. Макаров, М.В. Мищенко. - М.: КноРус, 2013. - 224 с.
6. Рубин, Ю.Б. Основы предпринимательства: Учебник / Ю.Б. Рубин. - М.: МФПУ Синергия, 2016. - 464 с.
7. Сергеев, А.П. Основы бизнеса (предпринимательства) (для бакалавров) / А.П. Сергеев. - М.: КноРус, 2013. - 440 с.

8. Чеберко, Е.Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства: Учебник и практикум / Е.Ф. Чеберко. - Люберцы: Юрайт, 2016. - 420 с.
9. Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: Учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / Л.Н. Череданова. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 224 с.

Дополнительные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть первая. Вступительная статья проф. В.Ф. Яковлева. – М.: Издательство КОДЕКС, 1995. – 240 с.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть вторая. – М.: ИНФРА-М, 1996. – 352 с.
3. Бизнес-планирование. 4-е изд., перераб. и доп. Учебное пособие. Гриф МО РФ. Гриф УМЦ «Профессиональный учебник». / Под ред. В.З. Черняка, Г.Г. Чараева. — М.: ЮНИТИ, 2012. — 591 с.
4. Лосев, В. Как составить бизнес-план. Как составить бизнес-план: Практическое руководство с примерами готовых бизнес-планов для разных отраслей: Пер. с англ. / В. Лосев. — М.: Вильямс, 2013. — 208 с.
5. Морощкин, В.А. Бизнес-планирование: Учебное пособие / В.А. Морощкин. — М.: Форум, 2012. — 288 с.
6. Орлова, Е.Р. Бизнес-план: Методика составления и анализ типовых ошибок / Е.Р. Орлова. — М.: Омега-Л, 2013. — 168 с.
7. Орлова, П.И. Бизнес-планирование: Учебник. 2-е изд., пер. и доп. / П.И. Орлова. — М.: Дашков и К, 2016. — 288 с.
8. Петухова, С.В. Бизнес-планирование: как обосновать и реализовать бизнес-проект: Практическое пособие / С.В. Петухова. — М.: Омега-Л, 2013. — 171 с.
9. Розин, М. Стратегия чистого листа: Как перестать планировать и начать делать бизнес / М. Розин. — М.: Альпина Паблишер, 2015. — 346 с.
10. Сатаев, А.М. Азбука бизнес-планирования. Учебное пособие / А.М. Сатаев. — М.: Юриспруденция, 2013. — 128 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса; • формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса; • оформлять в собственность имущество; • проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения; • анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги; • выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок. 	<p>Текущий контроль: Практические работы, подготовка реферата, доклады, изучение нормативно-правовых документов.</p>	<p>ПК 9.7, ПК 9.10, ПК 11.1 Ок 1, Ок 2, Ок 4, Ок.5, Ок 9, Ок 10, Ок 11</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • понятие, функции и виды 	<p>Изучение документов, работа с дополнительной литературой</p>	

<p>предпринимательс тва;</p> <ul style="list-style-type: none">• особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса;• порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания;• правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования;• правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательс тва;• порядок лицензирования отдельных видов деятельности;• юридическую ответственность предпринимателя;• нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательс тва;• формы государственной		
---	--	--

<p>поддержки малого бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> • систему нормативного регулирования бухгалтерского учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения; • порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности; • порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним; 		
<p>Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине): дифференцированный зачет</p>		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

Утверждаю
Директор ГАПОУ АО
«Техникум строительства,
дизайна и технологий»
 Т.С. Пятовская
« 13 » 09 2020 г.



**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ОП.13 РЕКЛАМНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

Северодвинск, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Рекламная деятельность

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Рекламная деятельность» является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО: **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессии **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Рекламная деятельность» относится общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять рекламные сообщения,
- выбирать носители рекламы с учетом финансовых возможностей и целесообразности,
- организовывать рекламные акции, оценивать их эффективность; применять действующее законодательство в профессиональной деятельности по направлению торговое дело;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- современное состояние и перспективы развития рекламной деятельности по отраслям и сферам применения;
- стратегию, тактику, методики и технические приемы организации рекламной деятельности и уметь использовать их в профессиональной деятельности;
- классификацию рекламных средств, особенности организации рекламной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа
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, выбирать типовые методы 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	Владеть основами предпринимательской деятельности и особенностями предпринимательства в профессиональной деятельности

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 39 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)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
практические занятия	39
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 13. Рекламная деятельность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	Содержание учебного материала:	6	
Тема 1. Сущность цели и задачи дисциплины.	1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, межпредметные связи курса. 2. Понятие, задачи, и требования к рекламе.		2
Тема 2. История рекламы	Содержание учебного материала: 1. История развития рекламы.	7	
		4	2
	Практическое занятие № 1 Тема: «Исследование примеров первой рекламы»	3	
Тема 3. Социально-психологические основы рекламы	Содержание учебного материала: 1. Социально-психологические основы рекламы. 2. Процесс воздействия и восприятия рекламы	12	
		6	2
	Практическое занятие № 2 Тема: «Проследить влияние рекламы на спрос»	6	
Тема 4. Правовое регулирование рекламы	Содержание учебного материала: 1. Правовое регулирование рекламной деятельности	11	
		5	2
	Практическое занятие № 3 Тема: «Правовое регулирование рекламной деятельности»	6	
	Самостоятельная работа: 1. Используя вырезки из печатной рекламы и рекламы в прессе – установить, какие функции выполняют данные рекламные средства» 2. Подготовить доклад на тему «История возникновения рекламы» 3. Изучение закона «о рекламе»	12	

	4. Оформление в рабочей тетради образцов рекламы не отвечающих требованиям закона о рекламе		
Тема 5.	Содержание учебного материала:	16	
Рекламные средства.	1. Рекламное обращение – понятие, структура, основные стили рекламного обращения, цветовой спектр 2. Печатная и прямая почтовая реклама. Реклама в прессе.	6	2
	Практическое занятие № 4	10	
	Тема 1.Практическое занятие: «Оформить подборку печатных рекламных средств» 2.Практическое занятие: «Оформить подборку средств рекламы в прессе» 3.Практическое занятие: «Разработать образец рекламного объявления» 4.Практическое занятие: «Разработать макет наружной рекламы- билборда» 5.Практическое занятие: «Разработать макет оформления наружной витрины»	9	
	Самостоятельная работа		
	Оформить в рабочей тетради образцы видов наружной рекламы используемых в г. Северодвинск.		
Тема 6.	Содержание учебного материала:	12	2
Внутримагазинная реклама	1. Внутримагазинная реклама. 2. Интерьер магазина как средство рекламы..	6	
	Практическое занятие № 5	6	
	Тема «Разработка эскиза оформления внутримагазинной витрины»		
	Самостоятельная работа	8	
	Оформить в рабочей тетради виды оформления внутримагазинных витрин в г. Северодвинск»		
Тема 7.	Содержание учебного материала:	12	

Рекламные мероприятия.	1. Рекламная компания: определение, цели, задачи	6	2
	Практическое занятие № 6	6	
	Тема «Расчет экономической эффективности проведенных рекламных мероприятий»		
	Самостоятельная работа:	10	
	«Разработать план проведения рекламной кампании»		
	Дифференцированный зачет	2	
	ВСЕГО	117/78/ 39	2

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Рекламная деятельность» гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета.

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся
4. Папки с наглядными пособиями и раздаточным материалом, учебно-методическая литература.

Технические средства обучения:

1. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Панкратов, Ф.Г. Основы рекламы учебник / Ф.Г. Панкратов, Ю.К. Баженов, В.Г. Шахурин. - 14-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 538 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01804-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454093> (05.09.2017). МО
2. Панкратов, Ф.Г. Основы рекламы [Текст]: Учеб. / Ф.Г. Панкратов, Ю.К. Баженов; В.Г. шахурин. - 14-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2013. - 540 с. РМО. - ISBN 978-5-394-01804-6
3. Антипов, К.В. Основы рекламы: учебник / К.В. Антипов. - 3-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 326 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02394-1; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454031> (05.09.2017).
4. Герасимов, Б.И. Виды и средства распространения рекламы [Текст]: Учеб. пособие / Б.И. Герасимов, Н.В. Молоткова; М.А. Блюм. - М.: Форум, 2013. - 128 с. - (Проф. образование). РУМО. - ISBN 978-5-91134-305-7

Дополнительные источники:

1. Поляков, В.А. Основы рекламы: учебное пособие / В.А. Поляков, Г.А. Васильев. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 718 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 5-238- 10 01059-1; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114432> (05.09.2017).

2. Васильев, Г.А. Основы рекламы [Текст]: учеб. пособие / Г.А. Васильев, В.А. Поляков. - М.: Инфра-М, 2014. - 407 с. + Тесты+Практикум. - РУМО. - ISBN 978-5-16-004228-2

3. Учёнова, В.В. История рекламы: учебник / В.В. Учёнова, Н.В. Старых. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 495 с.: ил. - ISBN 978-5-238-01462-3; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115298> (05.09.2017).

4. Кузнецов, П.А. Современные технологии коммерческой рекламы: практическое пособие / П.А. Кузнецов. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 296 с.: схем., ил., табл. - ISBN 978-5-394-01068-2; То же [Электронный ресурс].-URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=345403> (05.09.2017).

5. Мазилкина, Е.И. Основы рекламы [Текст]: Учеб. пособие / Е.И. Мазилкина. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 288 с. + Глоссарий. - ISBN 978-5-394-01852-7 6. Основы рекламы: прикладные задачи и методы их решения [Текст] : Учеб. пособие / Под ред. Д.П. Фролова, Е.Г. Попковой. - М.: Кнорус, 2016. - 194 с. + Словарь. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-406-03772-0

Интернет-ресурсы:

1. www.reclama-expo. - реклама ЭСКПО
2. www.advesti.ru- информационный сайт «Все о рекламе»
3. www.adindex.ru -сайт о рекламе и маркетинге в России и мире
4. www.consultant.ru/- консультант плюс
5. <https://biblio-online.ru/> Электронная библиотека ЮРАЙТ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять рекламные сообщения, - выбирать носители рекламы с учетом финансовых возможностей и целесообразности, - организовывать рекламные акции, оценивать их эффективность; применять действующее законодательство в профессиональной деятельности по направлению торговое дело; 	<p>Практические задания, работа с учебной литературой, доклады, презентации</p>	<p>ПК 1.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современное состояние и перспективы развития рекламной деятельности по отраслям и сферам применения; - стратегию, тактику, методики и технические приемы организации рекламной деятельности и уметь использовать их в профессиональной деятельности; - классификацию рекламных средств, особенности организации рекламной деятельности; 	<p>Разработка плана рекламной компании, оформление подборок печатных рекламных средств, устный опрос</p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ АО
«Техникум строительства, дизайна
и технологий»
_____/Т.С. Пятовская/
« 19 » _____ 2020 г.



РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ОП.14 БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ В СФЕРЕ СЕРВИСА

Северодвинск , 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

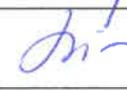
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Личутина Ольга Викторовна – преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ В СФЕРЕ СЕРВИСА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Бизнес-планирование в сфере сервиса» является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО: 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

Основанием для введения учебной дисциплины «Бизнес-планирование в сфере сервиса» в вариативную часть ОПОП по перечисленным специальностям является решение работодателей – потребителей специалистов.

Данная программа может быть использована при освоении других специальностей СПО, а так же в дополнительном образовании и при повышении квалификации.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Бизнес-планирование в сфере сервиса» входит в раздел «Профессиональная подготовка», профессиональном цикле общепрофессиональные дисциплины.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: Основная цель дисциплины – подготовка специалистов к теоретическим и практическим навыкам разработки бизнес-планов организации сферы сервиса. Студенты должны получить представление о структуре бизнес-плана, сущности и особенностях планирования открытия и развития организаций сферы сервиса, экономическом смысле и способах расчета показателей экономической эффективности бизнес-плана.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить анализ отрасли и ранка продукта или услуги;
- разрабатывать план маркетинга;

- разрабатывать план производства;
- разрабатывать организационный план;
- разрабатывать финансовый план;
- проводить анализ и оценку рисков проектов.

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

- сущность планирования, типы планирования и виды планов;
- сущность бизнес-плана, его цели и задачи;
- сущность стратегического планирования;
- характеристику процесса бизнес-планирования;
- методы планирования и прогнозирования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации 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.
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 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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 81 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 27 часов;
 в том числе: теоретическое обучение – 27 часов;
 практические занятия – 27 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 27 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)	54
в том числе:	
практические занятия	27
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	27
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 14. Бизнес-планирование в сфере сервиса

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Планирование как инструмент управления бизнесом	Содержание учебного материала: Понятие и сущность бизнес-планирования. Цели, задачи, предмет бизнес-планирования. Основные понятия в области бизнес-планирования. Роль, место и значение бизнес-планирования в управлении организацией. Возможность и необходимость планирования в условиях рыночных отношений	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	
Тема 2. Методология и организация планирования	Содержание учебного материала: Планирование как область знаний. Типы планирования и виды планов. Стратегическое планирование, тактическое планирование, оперативное планирование. Подходы к организации процесса планирования	4	2
	Практическое занятие № 1 Решение ситуационных задач: «Определение типов планирования и видов планов»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	
	Содержание учебного материала: Сущность стратегического планирования. Сущность бизнес-плана, его цели и задачи. Характеристика процесса бизнес-планирования. Роль и значение бизнес-планирования для малого и среднего бизнеса	4	2
Тема 3. Стратегическое планирование и бизнес-план	Практическое занятие № 2 Составление блок-схемы «Цели и задачи стратегического планирования»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	

Тема 4. Общая структура и содержание бизнес-плана	Содержание учебного материала: Общие требования к структуре и содержанию бизнес-плана. Содержание основных разделов бизнес-плана: титульный лист, меморандум конфиденциальности, резюме	2	2
	Практическое занятие № 3 Составление меморандума конфиденциальности для бизнес-плана открытия предприятия общественного питания в городе Северодвинске	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	3	
Тема 5. Описание предприятия и отрасли	Содержание учебного материала: Содержание основных разделов бизнес-плана: описание предприятия и отрасли. Оценка рыночных возможностей предприятия. Концепция предприятия общественного питания. Характеристика рынка общественного питания и перспективы его развития. Анализ и описание конкурентов. Потребители продукции, требования потребителей к продукции и возможности субъекта хозяйствования по их соблюдению	2	2
	Практическое занятие № 4 Проведение анализа рынка общественного питания города Северодвинска. Формирование концепции нового предприятия общественного питания в городе Северодвинске	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала.	4	
Тема 6. План маркетинга	Содержание учебного материала: Принципы разработки маркетингового плана. Определение ценообразования. Реклама и методы стимулирования продаж. Формирование имиджа предприятия	2	2
	Практическое занятие № 5 Разработка маркетингового плана для открытия предприятия общественного питания в городе Северодвинске	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	4	

Тема 7. Производственный план	Содержание учебного материала: Этапы работ по подготовке предприятия к производству продукции (услуг). Смета затрат. План сбыта продукции. Поставщики сырья, материалов.	2	2
	Практическое занятие № 6 Расчет сырьевых ресурсов и производственных затрат. Определение необходимого оборудования, материала, сырья для открытия предприятия общественного питания в городе Северодвинске	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	
Тема 8. Организационный план	Содержание учебного материала: Организационная структура предприятия. Административно-управленческий, производственный, обслуживающий, вспомогательный персонал предприятия. Должностные обязанности. Кадровая политика предприятия. Методы подбора персонала.	2	2
	Практическое занятие № 7 Разработка организационного плана для открытия предприятия общественного питания в городе Северодвинске	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	
Тема 9. Инвестиционный план	Содержание учебного материала: Источники финансирования затрат по проекту.	2	2
	Практическое занятие № 8 Разработка инвестиционного плана для открытия предприятия общественного питания в городе Северодвинске	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	2	
Тема 10. Анализ результатов и оценка рисков бизнес-идеи	Содержание учебного материала: Экономические показатели деятельности организации. Прибыль, виды прибыли. Окупаемость проекта. Риски и их виды. Способы снижения рисков в бизнесе.	2	2

	<p>Практическое занятие № 9 Расчет экономических показателей деятельности предприятия общественного питания. Определение типов рисков, разработка мероприятий по снижению рисков для открытия предприятия общественного питания в городе Северодвинске</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала</p>	4	
<p>Тема 11. Презентация бизнес-плана</p>	<p>Содержание учебного материала: Презентация бизнес-плана. Правила подготовки презентации.</p> <p>Практическое занятие № 10 Публичная презентация учебного бизнес-плана открытия предприятия общественного питания в городе Северодвинске</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала</p>	1 3 2	2
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> <p>ВСЕГО:</p>		81	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Основы бизнес-планирования в сфере сервиса».

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся

Технические средства обучения:

1. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Босчаева, З.Н. Формула малого предпринимательства как основы развития регионов / З.Н. Босчаева. – М.: Экономика, 2012. – 254 с.
2. Виноградова, М.В. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства: Учебное пособие / М.В. Виноградова. – М.: Дашков и К, 2013. – 280 с.
3. Горбунов, В.Л. Бизнес-планирование с оценкой рисков и эффективности проектов: Научно-практическое пособие / В.Л. Горбунов. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 248 с.
4. Кондраков, Н.П. Основы малого и среднего предпринимательства: Практическое пособие / Н.П. Кондраков, И.Н. Кондраков. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 446 с.
5. Круглова, Н.Ю. Основы бизнеса (предпринимательства): Учебник / Н.Ю. Круглова. – М.: КноРус, 2013. – 440 с.
6. Макаров, С.И. Основы предпринимательства / С.И. Макаров, М.В. Мищенко. – М.: КноРус, 2013. – 224 с.

7. Рубин, Ю.Б. Основы предпринимательства: Учебник / Ю.Б. Рубин. – М.: МФПУ Синергия, 2016. – 464 с.
8. Сергеев, А.П. Основы бизнеса (предпринимательства) / А.П. Сергеев. – М.: КноРус, 2013. – 440 с.
9. Чеберко, Е.Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства: Учебник и практикум / Е.Ф. Чеберко. – Люберцы: Юрайт, 2016. – 420 с.
10. Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: Учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / Л.Н. Череданова. – М.: ИЦ Академия, 2013. – 224 с.

Дополнительные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть первая. Вступительная статья проф. В.Ф. Яковлева. – М.: Издательство КОДЕКС, 1995. – 240 с.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть вторая. – М.: ИНФРА-М, 1996. – 352 с.
3. Бизнес-планирование. 4-е изд., перераб. и доп. Учебное пособие. Гриф МО РФ. Гриф УМЦ «Профессиональный учебник». / Под ред. В.З. Черняка, Г.Г. Чараева. – М.: ЮНИТИ, 2012. – 591 с.
4. Лосев, В. Как составить бизнес-план. Как составить бизнес-план: Практическое руководство с примерами готовых бизнес-планов для разных отраслей: Пер. с англ. / В. Лосев. – М.: Вильямс, 2013. – 208 с.
5. Морошкин, В.А. Бизнес-планирование: Учебное пособие / В.А. Морошкин. – М.: Форум, 2012. – 288 с.
6. Орлова, Е.Р. Бизнес-план: Методика составления и анализ типовых ошибок / Е.Р. Орлова. – М.: Омега-Л, 2013. – 168 с.
7. Орлова, П.И. Бизнес-планирование: Учебник. 2-е изд., пер. и доп. / П.И. Орлова. – М.: Дашков и К, 2016. – 288 с.

8. Петухова, С.В. Бизнес-планирование: как обосновать и реализовать бизнес-проект: Практическое пособие / С.В. Петухова. – М.: Омега-Л, 2013. – 171 с.
9. Розин, М. Стратегия чистого листа: Как перестать планировать и начать делать бизнес / М. Розин. – М.: Альпина Паблишер, 2015. – 346 с.
10. Сатаев, А.М. Азбука бизнес-планирования. Учебное пособие / А.М. Сатаев. – М.: Юриспруденция, 2013. – 128 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.aup.ru/books/m91/>
2. http://enbv.narod.ru/text/Econom/business/bagiev_bizstart/
3. <http://institutiones.com/download/books/1367-organizaciya-predprinimatelskoj-deyatelnosti.html>
4. <http://ecsocman.edu.ru/text/19208131/>
5. <http://www.kodges.ru/48435-organizaciya-predprinimatelskoj-deyatelnosti.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ отрасли и ранка продукта или услуги; - разрабатывать план маркетинга; - разрабатывать план производства; - разрабатывать организационный план; - разрабатывать финансовый план; - проводить анализ и оценку рисков проектов. 	<p>Оценка практических работ, устных ответов, результатов тестирования и выполнения самостоятельной работы</p>	<p>ПК 1.4. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность планирования, типы планирования и виды планов; - сущность бизнес-плана, его цели и задачи; - сущность стратегического планирования; - характеристику процесса бизнес-планирования; - методы планирования и прогнозирования. 	<p>Оценка практических работ, устных ответов, результатов тестирования и выполнения самостоятельной работы</p>	<p>ПК 1.4. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.</p>
<p>Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине): дифференцированный зачет</p>		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО

«Техникум строительства, дизайна и
технологий»

 /Т.С. Пятовская/
« 19 » 09 2019г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

ОП.15 Калькуляция и учет

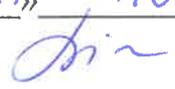
Северодвинск, 2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное учреждение Архангельской области «Техникум строительства дизайна и технологий»

Разработчики: Коробовская Людмила Акиндиновна, преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методических комиссий:

Протокол заседания МК преподавателей № 1 от «24» 10 20 19 г.
Председатель МК Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 Калькуляция и учет

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ профессиональной подготовки и переподготовки педагогических кадров.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Учет и калькуляция» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур
- Составлять первичные документы, оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день
- Выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию
- Оформлять документы по результатам инвентаризации
- Составлять технологическую карту

знать:

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте
- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий
- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- порядок проведения инвентаризации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие компетенции:

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 работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	40
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	40
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 15 Калькуляция и учет

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень усвоения
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4	1-2
	1. Требования, предъявляемые к учету. Виды учета. Задачи бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета		
	Практические занятия Заполнить таблицу, выполнить задания	2	
	Самостоятельная работа Эффективность работы предприятий общественного питания	2	
Тема 2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании	Содержание учебного материала	8	2
	Основные направления совершенствования учета и контроля отчетности на современном этапе. Принципы и формы организации бухгалтерского учета. Документы учета. Классификация документов. Требования предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.		
	Практические занятия: Выполнить задание. Оформление накладной.	2	
	Самостоятельная работа Виды документов производства	8	
	Содержание учебного материала	6	2
Тема 3. Автоматизация расчетов	История развития средств вычисления. Классификация микрокалькуляторов. Устройство и технико-эксплуатационные характеристики микрокалькуляторов. Определение места десятичной при работе на микрокалькуляторе. Ввод данных в микрокалькулятор. Виды процентных вычислений.		
	Практические занятия: Арифметические операции Решение задач на проценты	3	
	Самостоятельная работа Виды микрокалькуляторов	3	

<p>Тема 4. Ценообразование в общественном питании</p>	<p>Виды цен. Торговая наценка. Учетные цены</p> <p>Практические занятия: Выполнить задание</p> <p>Нормативная документация</p> <p>Практические занятия: Гост 30390-2013 Услуги общественного питания</p> <p>Технологическая документация</p> <p>Практические занятия. Сборник рецептов блюд</p> <p>План-меню, его назначение.</p> <p>Практические занятия Составить план-меню (по заданию)</p> <p>Ассортимент и классификация продукции общественного питания</p> <p>Практические занятия. Составить меню</p> <p>Технико-технологические карты</p> <p>Практические занятия. составить технико-технологическую карту</p> <p>Технологические карты</p> <p>Практические занятия. Технико-технологические карты</p> <p>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий</p> <p>Практические занятия. Выполнить задание</p> <p>Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий</p> <p>Практические занятия. Выполнить задание</p> <p>Расчет необходимого количества продуктов</p> <p>Практические занятия. Выполнить расчеты</p> <p>Калькуляция розничных цен</p> <p>Практические занятия. Выполнить задание</p> <p>Порядок определения розничных цен на холодные блюда и закуски</p> <p>Практические занятия: Калькуляция холодных блюд и закусок</p> <p>Порядок определения розничных цен на супы</p> <p>Практические занятия. Калькуляция супов</p> <p>Порядок определения розничных цен на блюда из овощей, мяса, птицы, рыбы</p> <p>Практические занятия: Калькуляция блюд</p> <p>Порядок определения розничных цен на напитки, сладкие блюда</p> <p>Практические занятия. Калькуляция напитков, сладких блюд</p>	<p>30</p>	<p>2</p>
--	--	------------------	-----------------

	<p>Самостоятельная работа Виды Сборников их применение Торговая наценка, Факторы влияющие на размер торговой наценки</p>	3	
<p>Тема 5. Учет сырья, продуктов, тары в кладовых предприятий</p>	<p>Содержание учебного материала Задачи организаций бухгалтерского учета в кладовых поп. Практические занятия: Выполнить задание 5.1 Материальная ответственность. Практические занятия: Оформление договора о полной индивидуальной материальной ответственности. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой Практические занятия. Составить требование в кладовую Источники поступления продуктов и тары. Практические занятия Порядок оформления и учета доверенностей Товарные потери и порядок их списания Практические занятия. Выполнить задание- заполнить таблицу. Порядок проведения инвентаризации Практические занятия. Тест, кроссворд.</p>	10	2
	<p>Самостоятельная работа Источники поступления продуктов и тары Присм товара по количеству и качеству</p>	3	
<p>Тема 6 Учет продуктов на</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	8	2

<p>производстве, реализация продукции предприятиями общественного питания</p>	<p>Организация учета на производстве. Практические занятия. Состав товарооборота Документальное оформление поступления сырья на производство Практические занятия. оформление, учет реализации отпуска готовой продукции Практические занятия. Оформить дневной заборный лист Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Практические занятия. составить Акт о реализации изделий кухни за наличный расчет Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве. Практические занятия. Тест, кроссворд.</p>	<p>5</p>	
<p>Тема 7 Учет в мелкорозничной сети</p>	<p>Содержание учебного материала Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети. Формы отчетности материально-ответственных лиц. Практические занятия Карточка-задание- тест, таблица Самостоятельная работа Инвентаризация в буфетах</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Тема 8. Учет денежных средств</p>	<p>Содержание учебного материала Учет кассовых операций. Порядок ведения кассовых операций. Документальное оформление. Порядок ведения кассовой книги. Инвентаризация Практические занятия: Выполнить задание, тест. Кроссворд</p>	<p>7</p>	<p>2</p>
	<p>Самостоятельная работа Виды касс на предприятиях общественного питания</p>	<p>3</p>	

Тема 9. Учет труда и его оплаты	Содержание учебного материала		2
	Документация по учету рабочего времени Практические занятия: Выполнить задание, тест, кроссворд		2
Тема 10 Учет основных средств	Самостоятельная работа Гарантии и компенсации		2
	Содержание учебного материала Задачи учета основных средств. Классификация и оценка основных средств. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств. Особенности инвентаризации основных средств Практические занятия: Карточка-задание- таблица, тест, кроссворд	4	2
Тема 11 Учет доходов, расходов	Самостоятельная работа Источники поступления основных средств		2
	Содержание учебного материала Задачи учета. Издержки обращения. Определение суммы прибыли Практические занятия: Классификация издержек обращения		2
	Самостоятельная работа Порядок распределения прибыли		2
	Дифференцированный зачет		2
	Всего		80

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Калькуляция и учёт».

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся

Технические средства обучения:

1. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение дисциплины

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2013 г.
2. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2007г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2009 г.

Дополнительные источники:

1. Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва – Санкт-Петербург, 2009 г.
2. Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2012 г.
3. Куликова О.А., Перетятко М.Ю.. Бухгалтерский учет в общественном питании, 2011 г.
4. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М.. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2008 г.
5. Потапова И.И. Калькуляция и учёт. Москва – Изд. «Академия», 2013 г.

Интернет - ресурсы

<http://www.buh.ru/document-376>

<http://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a89/42253.html>

<http://zakon.kuban.ru/private3/132/132-04.shtml>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Код формируемых компетенций
1	2	
Умения:		ПК.1.1-1.4 ОК.01-07, ОК.10
Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур	Практическая работа «Расчет необходимого количества продуктов»; самостоятельная работа по индивидуальным заданиям.	
Составлять первичные документы, оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день	Практическая работа «Оформление первичных документов»; «Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции самостоятельная работа по индивидуальным заданиям.	
Выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию	Практическая работа «Составление калькуляции блюд и кондитерских изделий»; самостоятельная работа по индивидуальным заданиям.	
Оформлять документы по результатам инвентаризации	Практическая работа «Документальное оформление результатов инвентаризации»; самостоятельная работа с учебной литературой	
Составлять технологическую карту	самостоятельная работа по индивидуальным заданиям.	
Знания:		ПК.1.1-1.4 ОК.01-07, ОК.10
цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте	Тестирование, самостоятельная работа с дополнительной литературой.	
структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий	Тестирование, решение производственных задач, самостоятельная работа над рефератом, сообщением.	
порядок расчёта потребности сырья на производстве и в	Практическая работа «Расчет необходимого количества	

кондитерском цехе	продуктов»; самостоятельная работа по индивидуальным заданиям	
порядок получения продуктов из кладовой;	Тестирование, я самостоятельная работа с учебной литературой, тестирование.	
документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;	Тестирование, Практическая работа «Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции», самостоятельная работа с учебной литературой.	
порядок проведения инвентаризации;	Тестирование, Практическая работа «Документальное оформление результатов инвентаризации самостоятельная работа с учебной литературой.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение

Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО
«Техникум строительства, дизайна и
технологий»


/Т.С. Пятовская/
« 19 » 2020г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Северодвинск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской Федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация – разработчик:

Государственное автономное профессиональное учреждение Архангельской области «Техникум строительства дизайна и технологий»

Разработчик:

Коробовская Людмила Акиндиновна, преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методических комиссий:

Протокол заседания МК преподавателей № 1 от «18» сентября 2020 г.

Председатель МК Личутина Ольга Викторовна



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВДП): **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

ПК1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

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

1.3 Цель профессионального модуля:

-усвоение теоретических знаний в области организации питания в организациях общественного питания, идентификация и оценки качества продовольственных товаров, сырья, продукции общественного питания, их подготовки в процессе производства, приобретение умений использовать эти знания и формирования необходимых компетенций.

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;

В результате изучения 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 технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 660 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 480 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной работы обучающегося 320 часов;

самостоятельной учебной работы обучающегося – 160 часов;

учебной и производственной практики – 180 часов, из них:

учебной практики – 72 часов;

производственной практики – 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 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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

**Структура и содержание профессионального модуля
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
3.1. Тематический план профессионального модуля**

Коды профессиональных компетенций	Наименование 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)	
			Всего, часов в	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. 1.1-1.4	МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	150	100	50	0	50	-	-	-

	МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	195	130	65	-	65	-	-	-
	МДК.01.03. Физиология питания санитария и гигиена	135	90	45	0	45	-	-	-
	Всего	480	320	160	0	160	-	72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания МДК.01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		100	
Тема 1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала Товары растительного происхождения. Товары животного происхождения. Товары смешанного происхождения. Химический состав продовольственных товаров. Неорганические вещества. Органические вещества, прочие вещества пищевых продуктов. Пищевая ценность продовольственных товаров	8	2
	Практические занятия №1-4 Схема химического состава продовольственных товаров Определение энергетической ценности продуктов	4	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Характеристика витаминов. Функции макро и микроэлементов</p>	4	
<p>Тема 2. Качество продовольственных товаров</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Качество пищевых продуктов. Методы определения качества: органолептический, балльный, измерительный, экспертный, социологический, расчетный. Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери, качественные потери. Формирующие и сохраняющие факторы качества товаров. Требования к транспортировке пищевых продуктов. Хранение, условия хранения, режим</p> <p>хранения. Требования к реализации продукции общественного питания. Стандартизация. Сертификация товаров Российской Федерации</p>	16	2
	<p>Практические занятия №5-12 Схемы, классификация тары, изучение ГОСТ30390-2013, №162-ФЗ» о стандартизации Российской Федерации» от 29 июня 2015г.</p>	8	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Меры по предупреждению потерь. Стандарты общественного питания</p>	8	
<p>Тема 3. Флодоовощные товары</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Химический состав, пищевая ценность. Классификация свежих овощей. Товароведная характеристика свежих овощей. Товароведная характеристика свежих плодов. Продукты переработки плодов, овощей и грибов.</p>	16	2

Тема 4. Рыба и рыбные товары	Практические занятия № 13-20 Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения	8	8
	Самостоятельная работа обучающихся Значение овощей и плодов в питании человека	8	
	Содержание учебного материала Классификация рыб. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Семейства важнейших промысловых рыб. Живая рыба, охлажденная и мороженая. Соленая, пряная и маринованная рыба. Икра, Рыбные консервы и пресервы.	10	2
Тема 5. Мясо и мясные продукты	Практические занятия № 21-25 Требования к качеству, условия и сроки хранения. Маркировка на крышках рыбных консервов.	5	
	Самостоятельная работа обучающихся Значение мяса рыбы и рыбных товаров в питании человека	5	
	Содержание учебного материала Классификация мяса Химический состав и пищевая ценность мяса. Разделка туши и кулинарное использование частей мяса. Мясные субпродукты Мяса домашней птицы и пернатой птицы. Мясные консервы	10	2
Тема 5 Молочные товары	Практические занятия № 26-30 Маркировка мяса, образцы клейм и штампов Требования к качеству, дефекты. Градация качества и условия хранения	5	
	Самостоятельная работа обучающихся Значение мяса и мясопродуктов в питании человека	5	
	Содержание учебного материала	6	2

	Молоко и сливки. Диетические и кисломолочные продукты. Сгущенные молочные консервы. Сухие молочные консервы. Мороженое. Сыры.		
	Практические занятия № 31-33 Требования к качеству, сроки и условия хранения	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Значение молочных товаров в питании человека	3	
Тема 6. Яйца и продукты их переработки	Содержание учебного материала Классификация яиц и признаки свежести. Строение яйца. Химический состав и пищевая ценность яиц. продукты переработки яиц.	6	2
	Практические занятия № 34-36 Требования к качеству, сроки и условия хранения	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Значение яичных продуктов в питании человека	3	
Тема 7. Пищевые жиры	Содержание учебного материала Масло коровье. Растительные жиры. Маргарин. Животные топленые жиры. Кулинарные жиры. Химический состав, пищевая ценность	6	2
	Практические занятия № 37-39 Требования к качеству, сроки и условия хранения	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Роль пищевых жиров в питании человека	3	
Тема 8. Зерномучные товары	Содержание учебного материала Зерно. Крупы. Мука. Хлеб и хлебобулочные изделия. Макароны изделия.	6	2
	Практические занятия № 40-42 Требования к качеству сроки и условия хранения	3	

	Самостоятельная работа обучающихся Роль зерномучных товаров в питании человека	3	
Тема 9. Кондитерские изделия	Содержание учебного материала Крахмал. Крахмалопродукты. Сахар. Мед. Кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок.	6	2
	Практические занятия № 43-45 Требования к качеству, сроки и условия хранения	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Ассортимент шоколада, какао-порошка, кондитерских изделий	3	
	Содержание учебного материала Чай, кофе, чайные и кофейные напитки. Пряности Приправы и соусы. Алкогольные напитки. Слабоалкогольные напитки.	6	2
Тема 10. Вкусовые товары	Практические занятия № 46-48 Требования к качеству, сроки и условия хранения	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Презентация - пряности	3	
	Содержание учебного материала Хлебопекарные дрожжи. химические разрыхлители. Желирующие вещества. Пищевые красители сообщения, презентации. слайды	4	2
Тема 11 Дополнительное сырье	Практические занятия № 49-50 Требования к качеству, сроки и условия хранения	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Красители из натурального сырья – презентация, сообщения, слайды.	2	
	Всего МДК 01.01	100	
	Промежуточная аттестация - экзамен		
МДК 01.02		130	

<p>Организация и технология производства продукции общественного питания</p>		
<p>Тема 1. Характеристика предприятий общественного питания.</p>	<p>Содержание учебного материала Отраслевые особенности предприятий общественного питания Классификация предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания и их характерные особенности Принципы размещения предприятий общественного питания Организационно-правовые формы предприятий общественного питания Формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания Услуги предприятий общественного питания Производственные и торговые помещения предприятия общественного питания Подбор и расстановка оборудования Организация производственной деятельности Основные требования к созданию оптимальных условий труда</p>	20
<p>Тема 2. Организация работы цехов и</p>	<p>Практические занятия № 1-10 ГОСТ 30389-13, схемы Самостоятельная работа обучающихся Сообщения с использованием интернет источников, по изучаемым темам Современные формы обслуживания</p>	10 10
<p>Тема 2. Организация работы цехов и</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	28

вспомогательных подразделений			
	<p>Организация производственной деятельности основных цехов</p> <p>Организация производства (работы) овощного цеха</p> <p>Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия</p> <p>Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия</p> <p>Организация работы птицецельевого цеха</p> <p>Организация работы холодного цеха</p> <p>Организация работы горячего цеха</p> <p>Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания</p> <p>Организация работы моечной кухонной посуды</p> <p>Организация работы моечной столовой посуды и приборов.</p> <p>Организация работы экспедиции</p>	14	
<p>Тема 3.</p> <p>Организация снабжения складского и тарного хозяйства.</p>	<p>Практические занятия №11-24</p> <p>Схемы, СП2.3.6-1079</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Сообщения с использованием интернет источников, по изучаемым темам</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Задачи снабжения. Требования к организации снабжения.</p> <p>Принципы организации товароснабжения</p> <p>Формы и способы товароснабжения</p> <p>Материально-техническое снабжение</p> <p>Организация складского и тарного хозяйства</p> <p>Организация транспортно-экспедиционных операций на</p>	14	2

	предприятиях общественного питания.		
	Практические занятия № 25-29 Схемы, карточки-задания. Работа с нормативными документами	5	
	Самостоятельная работ обучающихся Сообщения с использование интернет источников, по изучаемым темам	5	
Тема 4. Организация труда персонала на производстве	Содержание учебного материала Сущность и задачи рациональной организации труда Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест Улучшение условий труда Рационализация режимов труда и отдыха Требования к производственному персоналу Сущность и задачи нормирования труда	12	2
	Практические занятия № 30-35 Работа с нормативными документами	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщения с использование интернет источников, по изучаемым темам	6	
Тема 5.	Содержание учебного материала	12	2

Технологические принципы производства продукции общественного питания	Стадии технологического процесса производства продукции на предприятиях общественного питания Ассортимент и классификация продукции общественного питания Назначение и содержание нормативной документации, используемой на предприятиях общественного питания Назначение и содержание СанПиН Назначение и содержание технологической документации, используемой на предприятиях общественного питания		
	Практические занятия № 36-41 Схема технологического процесса. Работа с нормативными документами, технологической документацией..	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщения с использованием интернет источников, по изучаемым темам	6	
Тема 6. Способы механической и тепловой обработки сырья и продуктов	Содержание учебного материала	6	2
	Механические приемы обработки. Гидромеханические способы обработки. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов Электротермические способы тепловой обработки	3	
	Практические занятия № 42-44 Схемы тепловой обработки Самостоятельная работа обучающихся Современные способы тепловой обработки Сообщения с использованием интернет источников, по изучаемым	3	
		3	

	темам		
Тема 7. Основа технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы и овощей	Содержание учебного материала	12	2
	Производство полуфабрикатов из мяса		
	Производство полуфабрикатов из птицы		
	Производство полуфабрикатов из рыбы		
Тема 8. Технология производства блюд и кулинарных изделий	Практические занятия № 45-50	6	
	Составление технологических схем производства полуфабрикатов		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Сообщения, презентации, слайды с использованием интернет источников, по изучаемым темам		
	Содержание учебного материала	30	2
	Технология производства холодных блюд		
	Технология производства вторых блюд из мяса,		
	Технология производства вторых блюд из птицы		
	Технология производства вторых блюд из рыбы		
	Технология производства вторых блюд из овощей		
	Технология приготовления первых блюд		
	Технология приготовления соусов		
	Технология приготовления сладких блюд		
	Технология приготовления горячих напитков		
	Технология приготовления холодных напитков		
	Практические занятия № 51-65	15	
	Семинары по темам		
	Технологические карты		
	Самостоятельная работа обучающихся	15	
	Сообщения с использованием интернет источников, по изучаемым темам		

		Всего МДК 01.02.	130	
Промежуточная аттестация - экзамен				
МДК.01.03.			90	
Физиология питания санитария и гигиена				
Тема 1.		Содержание учебного материала	10	2
Пищевые вещества и их значение		Состав пищевых продуктов. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода		
		Практические занятия №1-5	5	
		Составить схемы превращения основных пищевых веществ в питательные вещества организма		
		Составление таблиц витаминов, минеральных веществ		
		Самостоятельная работа обучающихся	5	
		Создание презентаций		
		Подготовка сообщений с использованием интернет ресурсов		
		Содержание учебного материала	4	2
Тема 2.		Процесс пищеварения. Состав пищеварительного аппарата человека.		
Пищеварение и усвояемость пищи		Пищеварение в ротовой полости и пищеводе. Пищеварение в желудке. Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения. Пищеварение в тонком кишечнике. Роль толстого кишечника в процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи.		

	Практические занятия № 6-7 Изучение схемы пищеварительного аппарата	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Создание презентаций	2	
	Подготовка сообщений с использованием интернет ресурсов		
Тема 3. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	4	2
	Обмен веществ. Основные процессы обмена веществ в организме человека. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии человека.		
	Практические занятия № 8-9 Составить таблицу Расчет суточного расхода энергии	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений с использованием интернет ресурсов	2	
	Содержание учебного материала	6	2
	Энергетическая ценность пищи. Нормы и принципы рационального питания. Альтернативные теории о питании. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков: особенности сырья и кулинарной обработки блюд и режиму питания детей и подростков		
Тема 4. Рациональное сбалансированное питание различных групп населения	Практическая работа № 10-12 Расчет калорийности блюд	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений с использованием интернет ресурсов	3	
	Альтернативные теории о питании		

Тема 5. Лечебное питание	Содержание учебного материала	4	2
	Задачи и принципы построения лечебного питания. Лечебно-профилактическое питание. Определение диеты. Характеристика диет.		
	Практические занятия. №13-14 Составить таблицу диет номерной системы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений с использованием интернет ресурсов	2	
	Контрольная работа Тесты -6 вариантов	2	
Тема 6. Влияние микроорганизмов на качество пищевых продуктов и пищевые заболевания	Содержание учебного материала	20	2
	Роль микробов в природе. История открытия и изучения микробов. Морфология микробов. Плесневые грибы, их форма, строение и размножение Дрожжи, их форма, строение размножение, использование в производстве пищевых продуктов. Вирусы и их особенности Физиология микробов. Питание микробов, дыхание микробов Влияние условий внешней среды на микробы, Распространение микробов в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Значение микробиологии пищевых продуктов. Пищевые инфекции, причины возникновения, профилактика. Пищевые отравления причины возникновения, профилактика, Глистные заболевания, причины возникновения профилактики.		
	Практические занятия №15-24 Тесты, Кроссворд Составление таблиц	10	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщения используя интернет ресурс: Основные факторы внешней среды, влияющие на микробы: температура внешней среды, влажность воздуха, среда с повышенной концентрацией веществ, рН-среды, свет, биологические факторы, химические вещества</p>	10	
<p>Тема 7. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятию общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	40	2

	<p>Общие понятия о гигиене труда работников общественного питания. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим. Вредные привычки и борьба с ними. Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий общественного питания. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежде. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, воде. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции, обслуживанию потребителей. Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на поп. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство</p>	
--	---	--

	<p>Практические занятия № 25-44 Карточки-задания Медицинский контроль: значение, сроки проведения медицинских обследований. СП2.3.6.1079-01</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщения используя интернет ресурс Медицинский контроль: значение, сроки проведения медицинских обследований</p>	20
	<p>Всего МДК 01.03.</p>	90
<p>Промежуточная аттестация - экзамен</p>		
Учебная практика		72
<p>Виды работ.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализировать идентификацию продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; 2. Наблюдать за контролем условий и сроков хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, анализировать определение и списывание товарных потерь. 3. Изучить нормативные и технологические документы. 4. Наблюдать за приготовлением и оформлением ограниченного ассортимента продукции общественного питания. 5. Анализировать технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа. 6. Наблюдать за составлением и заключением договора на поставку товаров. 7. Наблюдать за проведением приема продукции. 8. Анализировать контроль соблюдения персоналом технологического процесса производства. 9. Анализировать контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания. 10. Изучить вид, тип и класс организации общественного питания. 		
Профессиональная практика		108
Виды работ.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществлять распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определять их ассортиментную 	

<p>принадлежность и качество, анализировать обеспечение их сохранности.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Участвовать в оперативном планировании работы производства. 3. Участвовать в получении и подготовке к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, при боров, оборудования, а также в их эффективном использовании. 4. Участвовать в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания. 5. Проводить необходимые для выполнения заказов технологические расчеты. 6. Участвовать в составлении и заключении договоров на поставку товаров. 7. Осуществлять проведение приема продукции по количеству и качеству. 8. Участвовать в контроле над осуществлением технологического процесса производства. 9. Участвовать в контроле соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания. 		
<p>всего</p>	<p>660</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «**Организация питания в организациях общественного питания**»

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся

Технические средства обучения:

1. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- :
1. Е.А. Прокопьева Организация питания в организациях общественного питания М « Академия» 2017
 2. В.А. Тимофеева Товароведение продовольственных товаров, Ростов-на-Дону, Феникс, 2013 г.
 3. З.П. Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М.: Издательский центр «Академия», 2013
 4. Е.А. Рубина Санитария и гигиена питания. М.: Издательский центр «Академия», 2011

Дополнительные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания «Академия» 2010г.
2. А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Л.С. Трофименко Физиология питания, санитария и гигиена. М.: Издательский центр «Академия», 2004

Нормативные документы:

Федеральные законы:

1. «О техническом регулировании» от 27.12.2002 184-ФЗ.
2. «О защите прав потребителя» в ред. От 09.01.96 ФЗ-2 и от 17.12.99 ФЗ-212
3. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ-52 30.03.99
4. «О качестве безопасности пищевых продуктов» - ФЗ-29 от 02.01.2000.
5. Государственная система стандартизации. – М.: Госстандарт России. 1995 г.
6. Международная система стандартизации. – М.: Изд. Стандартов, 1995 г.
7. Положение о Системе сертификации ГОСТ Р/ Постановление правительства РФ от 17.03.98. №11.

8. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Совета Министров Правительства РФ от 15.05.2001 №389.
9. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
10. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
11. ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
14. СанПиН 1.1.1058-01 Организация и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.
15. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции./утв. Приказом Минздрава РФ от 15.08.01 №325
16. ГОСТ 2.114-95 Технические условия (Общие правила построения, изложения, оформления, согласования и утверждения технических условий на продукцию).
17. ГОСТ Р ИС 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.znaytovar.ru/> - товароведение
2. <http://www.grandars.ru/> - товароведение продовольственных товаров
3. <http://www.dietolog.org/physiology/> - физиология питания
4. <http://vkusno23.ru/poznavatelno/osnovyi-kulinarii/> - основы кулинарии
5. <http://www.kylunar.ru/osnova.html> - основы кулинарного питания
6. <http://www.culina-russia.ru> Сайт журнала «Питание и общество»
7. <http://rosпотребнадзор.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
8. <http://www.cookinq.ru> Новости кулинарного мира
9. <http://www.garant.ru> Гарант. Информационно-правовой портал

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» является освоение учебной практики и междисциплинарных курсов «Организация обслуживания в организациях общественного питания», «Психология и этика профессиональной деятельности», «Менеджмент и

управление персоналом в организациях общественного питания».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по дисциплинарному курсу (курсам):

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» и специальности с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профильной сферы является обязательным.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные и общие 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 ОК.1-4, ОК6,7,10	<ul style="list-style-type: none"> • Точность определения ассортимента продовольственных товаров; • Грамотность идентификации продовольственных товаров по их ассортиментным характеристикам; 	Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ по определению ассортимента продовольственных товаров и продукции общественного питания;
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей ОК.1-4, ОК6,7,10	<p>Точность и грамотность в выполнении заказов потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильность приготовления ограниченного ассортимента продукции общественного питания; • Точность и грамотность в проведении расчета необходимых ресурсов для выполнения заказа потребителей: рабочей силы, сырья, посуды, приборов; • Точность и правильность изложения: <ul style="list-style-type: none"> - методов кулинарной обработки продуктов; - технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания из разных видов сырья - правил оформления, отпуска, хранения готовой продукции. 	Экспертная оценка на практических занятиях Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ. Наблюдение за действиями студентов на практических и лабораторных занятиях.
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа ОК.1-4, ОК6,7,10	<ul style="list-style-type: none"> • Точность и обоснованность контроля за условиями и сроками хранения продовольственных товаров и продукции общественного питания. • Грамотность и обоснованность в списании товарных потерь. <p>Точность и грамотность определения качества продовольственных товаров; Обоснованность градации продовольственного товара по качеству;</p>	Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ. Наблюдение за действиями студентов на практических и лабораторных занятиях по определению градации продовольственных товаров по качеству; Экспертное заключение на

	<ul style="list-style-type: none"> • Четкость и обоснованность в определении дефектов продовольственных товаров. 	<p>самостоятельную работу по сохранению качества продовольственных товаров и продукции общественного питания; Экспертная оценка решения ситуационных задач в определении товарных потерь во время практических занятий.</p>
<p>ПК 1.4. Участвовать в оценивании эффективности деятельности организации общественного питания ОК.1-4, ОК6,7,10</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Грамотность предложений по совершенствованию процесса производства и оптимизации затрат рабочего времени; • Правильность проведения анализа технологического процесса производства, организационной структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно-гигиенического состояния; • Грамотность анализа качества выпускаемой продукции. 	<p>Экспертная оценка решения ситуационных задач. Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ.</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО

«Техникум строительства,
дизайна и технологий»



/Т.С. Пятовская/

_____ 2020 г.

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

Северодвинск, 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской Федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

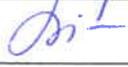
Разработчики:

Личутина Ольга Викторовна – преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»;

Сагур Татьяна Николаевна – преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании базовой подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Осуществление процесса организации обслуживания в организациях общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и переподготовки кадров по профессии Официант, Бармен или в рамках специальности ФГОС СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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 потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов 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;

- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость и др.);

- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания;

- этапы процесса обслуживания;

- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и 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 в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

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

- специальные виды услуг и формы обслуживания;

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

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

- критерии и показатели качества обслуживания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 1185 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 861 час;

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 574 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 287 часов;
учебная практика – 144 часа;
производственная практика – 180 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)-
Осуществление процесса организации обслуживания в организациях общественного питания,

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 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
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 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 так же требования стандартов и иных нормативных документов

**3. Структура и содержание профессионального модуля
ПМ 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»
3.1. Тематический план профессионального модуля**

Коды профессиональных компетенций	Наименование 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)
			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. 2.1-2.6	Раздел 1 Организация обслуживания в организациях общественного питания	405	270	135	6	135	-	-	-	-
	Раздел 2 Психология и этика профессиональной деятельности	75	50	25	-	25	-	-	-	-
	Раздел 3 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	381	254	127	6	127	-	-	-	-
	Учебная практика	144						144		
	Производственная практика	180								180
	Всего	1185	574	287	12	287	-	144	180	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p> <p>Раздел 1 Организации обслуживания в организациях общественного питания</p> <p>Курсовая работа</p>	<p>Содержание</p>	<p>405</p>	
<p>Тема 1.1: Классификация услуг общественного питания и предприятий общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Цели, задачи, средства и формы обслуживания.</p> <p>2 Классификация предприятий общественного питания</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Дать классификацию услуг общественного питания</p>	<p>6</p> <p>8</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.2: Организационная структура управления предприятиями</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Управляющее звено предприятия общественного питания</p> <p>2 Характеристики и функции категорий обслуживающего персонала</p> <p>3 Методы организации труда работников, графики работы</p> <p>Практическое занятие № 1</p> <p>1 Составить графики работы для персонала предприятия (по заданию преподавателя)</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составить схему организации труда на предложенном предприятии общественного питания</p> <p>Подготовка рефератов по теме: « Популярны виды организации труда на предприятиях общественного питания»</p>	<p>12</p> <p>4</p> <p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.3: Характеристика торговых помещений</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Виды торговых помещений.</p> <p>2 Интерьер торговых помещений.</p> <p>Практические занятия № 2-4</p> <p>2 Экскурсия в ресторан с целью ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания.</p> <p>3 Составить план расположения торговых помещений в предприятии общественного питания</p> <p>4 Составить схему расположения мебели в основных и дополнительных залах предприятия (по требованию преподавателя)</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составление отчетов по материалам экскурсии в предприятие общественного питания.</p>	<p>6</p> <p>12</p> <p>6</p>	<p>2</p>

	<p>Определение площади залов, необходимого количества мебели для оснащения, подбор элементов внутреннего убранства, униформы официантов (по заданию преподавателя).</p>	
<p>Тема 1.4. Этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Особенности подготовки торговых помещений к обслуживанию.</p> <p>2 Основные правила сервировки столов.</p> <p>3 Подготовка персонала к обслуживанию.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Составить схемы сервировки столов по меню комплексного обеда Подготовка рефератов по теме « Сервировка. История возникновения» Подготовка рефератов по теме « Особенности сервировки в разных странах Европы»</p>	<p>16</p> <p>2</p> <p>10</p> <p>10</p>
<p>Тема 1.5. Специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Виды оборудования и мебели, необходимых для обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>2 Виды столовой посуды и приборов, столового белья.</p> <p>Практическое занятие № 5</p> <p>5 Оформление заявки на доукомплектование ПОП столовой посудой, приборами. Составление акта на бой, лом, порчу, утерю посуды, приборов по типовой форме.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Расчет столового белья, посуды, приборов для ресторана, кафе или бара в соответствии с заданием преподавателя. Составление рефератов по теме: «История появления и характеристика столовых посуды и приборов» (по заданию преподавателя).</p>	<p>10</p> <p>4</p> <p>10</p> <p>20</p>
<p>Тема 1.6. Методы и формы обслуживания потребителей</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания организаций общественного питания.</p> <p>2 Характеристика методов и приемов подачи блюд и напитков.</p> <p>3 Техника подачи продукции сервис – бара.</p> <p>4 Характеристика приемов сбора использованной посуды и приборов.</p> <p>5 Требования, предъявляемые к проведению расчета с посетителями.</p> <p>Практические занятия № 6-10</p> <p>6 Овладение техникой обслуживания: отработка способов подачи продукции сервис – бара, рекомендации и подача аперитива.</p> <p>7 Овладение техникой подачи блюд и напитков русским методом.</p> <p>8 Овладение техникой подачи блюд и напитков английским методом.</p> <p>9 Овладение техникой подачи блюд и напитков французским методом.</p> <p>10 Овладение техникой подачи блюд и напитков европейским методом.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом.</p>	<p>30</p> <p>6</p>

Тема 1.7. Организация труда обслуживающего персонала	Подготовка рефератов на тему: «Правила этикета за столом».	8	2
	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Требования к обслуживающему персоналу.</p> <p>2 Пути повышения эффективности использования персонала.</p> <p>3 Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала.</p> <p>4 Особенности обслуживания в организациях общественного питания различных типов и классов.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Подготовка рефератов на тему « Основные требования к обслуживающему персоналу в зарубежных странах. Сходства и различия»</p>		
Тема 1.8. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Подготовка рефератов на тему: «Правила этикета за столом».	39	2
	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Виды приемов и банкетов.</p> <p>2 Характеристика, особенности организации банкета за столом с полным обслуживанием официантов.</p> <p>3 Характеристика, особенности организации банкета – фуршет.</p> <p>4 Характеристика, особенности организации банкета – коктейль.</p> <p>5 Характеристика, особенности организации банкета – чай.</p> <p>6 Характеристика, особенности организации и комбинированных приемов.</p> <p>7 Особенности обслуживания неофициальных приемов.</p> <p>8 Обслуживание участников конференций, съездов, симпозиумов.</p> <p>9 Организация питания проживающих в гостинице.</p> <p>10 Особенности предоставления услуг по организации питания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.</p> <p>11 Организация питания пассажиров различных видов транспорта.</p> <p>12 Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания.</p> <p>13 Кейтеринг: понятие, виды, характеристика.</p> <p>14 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.</p> <p>Практические занятия № 11-22</p> <p>11 Составление меню официального банкета за столом с полным обслуживанием. Определение численности работников, занятых обслуживанием на официальных приемах в соответствии с заказом и установленными требованиями (по заданию преподавателя).</p> <p>12 Подбор и расчет необходимого количества мебели, посуды, приборов и белья для банкета с полным обслуживанием официантами в соответствии с заказом.</p> <p>13 Подготовка к приему – фуршет. Составление вариантов меню. Расчет количества обслуживающего персонала.</p> <p>14 Расчет количества столов и составление схемы их расстановки для организации банкета – фуршет. Составление заявок на столовые посуду, приборы, белье.</p> <p>15 Составление меню банкета – чая на 6, 8, 10, 12, 14 человек (по заданию</p>		
	73		

	преподавателя).	
16	Расчет столовых посуды, приборов, белья, необходимых для организации банкета – чай.	
17	Отработка приема сбора использованной посуды.	
18	Отработка приемов подачи холодных и горячих закусок, горячих блюд, десерта, шампанского, горячих напитков на банкет-фуршете. Уборка зала.	
19	Отработка вариантов расстановки стеклянной посуды, прохладительных напитков, вино – водочных изделий и оформления барной стойки для обслуживания приема – коктейль.	
20	Освоение приемов сервировки чайного стола по составленному меню, подачи сладких блюд, горячих напитков, вино-водочных изделий. Уборка стола.	
21	Отработка вариантов сервировки тематических столов (для молодоженов, юбиляров, встречи нового года).	
22	Овладение техникой подачи напитков, закусок и блюд с использованием комбинированных приемов обслуживания.	
	Самостоятельная работа обучающихся:	75
	Составление схем различных вариантов сервировки фуршетных столов стеклом: группами, «ёлочкой», «змейкой», в два ряда.	
	Составление схемы организации рабочего места бармена на приеме – коктейль.	
	Составление схем расстановки стеклянной посуды с напитками на подносах: по восходящей, лучами, крышей (по заданию преподавателя).	
	Подготовка рефератов по теме: «Традиции чаепития в России»	
	Подготовка рефератов по теме: «Традиции чаепития в Англии».	
	Подготовка рефератов по теме: «Традиции чаепития во Франции».	
	Подготовка рефератов по теме: «Традиции чаепития в Японии».	
	Подготовка рефератов по теме: «Свадебные ритуалы».	
	Разработка тематического стола (по заданию преподавателя).	
	Оформление схемы расстановки продукции на «шведском столе».	
	Подготовка рефератов по теме: «Обслуживание пассажиров в пути следования железнодорожного транспорта».	
	Подготовка рефератов по теме: «Обслуживание пассажиров в пути следования водного транспорта».	
	Подготовка рефератов по теме: «Обслуживание пассажиров в пути следования воздушного транспорта».	
	Подготовка докладов по темам: «Особенности питания туристов из разных стран» (по заданию преподавателя).	
	Подготовка рефератов по теме: «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы».	
Содержание учебного материала:		
1	Выбор, оформление и использование меню, карты вин и коктейлей.	4
Тема 1.9. Информационное обеспечение услуг		
		2

общественного питания	2	Назначение, выбор и оформление различных рекламных носителей.	10
	Практическое задание № 23-24		
	23	Составление и оформление различных видов меню (по заданию преподавателя)	
	24	Составление и оформление карты вин ресторана (по заданию преподавателя)	8
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Подготовить реферат по теме « Виды рекламы»		
	Подготовить реферат по теме современных методы привлечения посетителей в предприятие общественного питания»		
	Содержание учебного материала:		8
	1	Состояние потребительского рынка услуг.	
	2	Пути улучшения качества обслуживания.	
3	Культура обслуживания: понятие, факторы, определяющие культуру обслуживания в организации общественного питания.	6	
Самостоятельная работа обучающихся:			
Подготовить реферат по теме «Современные критерии качества обслуживания в Европе»			
Подготовить реферат по теме « История культуры обслуживания в мире»			
Промежуточная аттестация - экзамен	Содержание		75
Психология и этика профессиональной деятельности	Раздел.2.		
	Тема 2.1:		
Психология личности	Содержание учебного материала:		8
	1	Определение психологии как науки: ее цели и задачи	
	2	Методы психологии и возможность их применения для исследования проблем общественного питания	
	3	Понятие личности в психологии. Свойства личности. Изучение психических процессов и состояния: ощущение, восприятие, память, мышление, речь	
	4	Ознакомление с психологическими чертами личности: темперамент, характер, эмоции, самооценка	
Практические занятия № 1-2		6	
1	Создание психологического портрета личности по результатам психодиагностики: тип темперамента, характер, уровень тревожности, самооценка		
2	Определение типа личности и пути ее коррекции для успешной профессиональной деятельности	2	
Самостоятельная работа обучающихся:		7	
Подготовить реферат на тему: «Современные направления зарубежной психологии».			
Подготовить реферат на тему: «Типы темперамента»			
Подготовить реферат на тему: «Методы психологии, применяемые в общественном питании».			
Тема 2.2.	Содержание учебного материала:		8

Этические нормы поведения. Этика и этикет	1	Цели и задачи профессиональной морали. Нравственность, структура нравственного мира личности: потребности, убеждения, воля, совесть, долг, ответственность. Этические нормы поведения.	2
	2	Основные нормы и правила современного этикета.	
	3	Международный этикет. Особенности национальной культуры в подходах к ведению бизнеса.	
	4	Профессиональная этика как способ регуляции поведения в конкретных видах профессиональной деятельности. Изучение профессиональной этики менеджера.	
	Практические занятия № 3-4		
	3	Определение особенностей делового этикета современного менеджера и его роль в профессиональной деятельности.	6
	4	Речевой этикет. Современные требования к культуре речи: логическая грамотность, фонетическая правильность, эмоциональное богатство, стилистическая убедительность.	6
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Профессиональная этика специалистов в общественном питании» Подготовить реферат на тему: «Культура одежды и создания положительного делового имиджа современного менеджера»		
Тема 2.3. Психология делового общения и коммуникации	Содержание учебного материала:		6
	1	Понятие общения, виды общения. Три стороны общения: коммуникативная, перцептивная и интерактивная. Средства общения – вербальные и невербальные.	2
	2	Коммуникативные навыки и умения. Функции коммуникаций. Вертикальные и горизонтальные коммуникации.	
	3	Основные особенности делового общения. Деловые беседы, их подготовка, проведение. Культура телефонного общения. Визитная карточка. Правила деловой переписки.	
	Практические занятия № 5-6		6
	5	Анализ способности менеджера к речевому общению и манеры слушать. Построение деловой беседы	4
6	Оценка поведения и эмоционального состояния гостя по его мимике, жестам, осанке, походке.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на тему: «Составление характеристик качеств личности, важных для успешного общения».		6
	Содержание учебного материала:		8
Тема 2.4. Психология труда в профессиональной деятельности	1	Требования к обслуживающему персоналу, современные критерии делового имиджа	2
	2	Понятие «психология здорового человека». Взаимосвязь здоровья и психогенных факторов.	

	3	Изучение факторов, влияющих на самочувствие официанта, менеджера (биоритмы, состав воздуха, освещенность, режим работы, физическая и психологическая утомляемость).	
	4	Конфликт и стратегия поведения в конфликтной ситуации. Понятие конфликтной ситуации и конфликта. Виды конфликтов, их классификация. Признаки конфликтной ситуации. Причины конфликта, этапы конфликта. Динамика развития. Применение административных мер и психологических подходов для разрешения конфликтов. Стрессы и влияние стрессовых ситуаций на работоспособность личности, на здоровье.	2
	Практическое занятие №7		
	7	Анализ факторов, ухудшающих здоровье персонала ресторана и пути их преодоления	
	Самостоятельная работа обучающихся:		6
	Подготовить реферат на тему: «Вапе понятие о здоровом образе жизни»		
	Подготовить реферат на тему: « Стрессы и способы их преодоления»		
	Создать шкалу профессионально – значимых личностных характеристик специалистов работающих в общественном питании.		
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	Содержание		381
Раздел.3.			
Менеджмент и управление персоналом в организациях			
общественного питания			6
Курсовая работа			16
Тема 3.1.			2
Менеджмент как вид деятельности.	Содержание учебного материала:		
	1	Основные понятия менеджмента. Объект, субъект менеджмента. Виды менеджмента.	
	2	Подходы к менеджменту с точки зрения различных школ: научная, административная, человеческих отношений. Принципы менеджмента.	
	3	Ознакомление с современными подходами в менеджменте: системный, ситуационный, процессный.	
	4	Определение национальных особенностей менеджмента: японский, американский, европейский менеджмент.	
	Практическое занятие № 1		4
	1	Деловая игра «Кораблекрушение».	
	Самостоятельная работа обучающихся:		16
	Подготовить реферат на тему: «История возникновения и развития менеджмента».		
	Подготовить реферат на тему: «Менеджмент как наука и искусство»		
Тема 3.2.	Содержание учебного материала:		16
Организация как объект менеджмента.	1	Понятие и виды организаций. Признаки и функции организации. Жизненный цикл организации.	2
	2	Изучение внутренней и внешней среды организации. Факторы, формирующие среду	

	прямого и косвенного воздействия Внутренняя среда организации: структура, кадры, внутриорганизационные процессы, технология, организационная культура.	
3	Организация и функции работы с кадрами. Современные службы персонала. Персонал: управленческий, производственный, обслуживающий их характеристика	12
Практические занятия № 2-3		
2	Решение ситуационных задач: анализ внешней среды организации.	
3	Решение ситуационных задач: анализ внутренней среды организации.	
Самостоятельная работа обучающихся:		
	Подготовить реферат на тему: «Социальная ответственность и менеджмент»	14
	Подготовить реферат на тему: «Изучение современных подходов в управлении человеческими ресурсами организации»	
	Подготовить реферат на тему: «Изучение и описание жизненного цикла организации»	
Содержание учебного материала:		
Тема 3.3		
Миссия, цели и функции управления.		
1	Основные функции менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль, координация. Функция планирования. Виды планов. Этапы планирования. Процесс стратегического планирования.	28
2	Миссия и цели современной организации. «Дерево целей» как метод определения целей организации. Правила построения «дерева целей».	
3	Кадровое планирование: количественное и качественное планирование персонала. Этапы кадрового планирования и их характеристика.	
4	Организация как функция менеджмента. Управленческие полномочия. Процесс делегирования управленческой полномочий. Характеристика и основные принципы построения организационных структур предприятия.	
5	Мотивация как функция менеджмента. Мотивы, стимулы, потребности. Содержательные и процессуальные теории мотивации.	
6	Функция контроля: понятие, сущность и этапы контроля. Правила и виды контроля на предприятиях общественного питания.	
Практические занятия № 4-6		
4	Составление личного плана менеджера предприятия общественного питания.	14
5	Формирование миссии предприятия общественного питания. Формирование целей предприятия общественного питания.	
6	Построение организационной структуры управления предприятием общественного питания.	
Самостоятельная работа обучающихся:		
Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала.		
Тема 3.4.		
Методы управления.		
1	Сущность методов управления: административные, экономические, социально-психологические. Их краткая характеристика. Взаимосвязь стимулов труда и методов управления.	10
		2

	<p>Практические занятия №7-8</p> <p>7 Решение ситуационных задач: определение метода управления предприятием.</p> <p>8 Индивидуальный подход и способы воздействия на персонал.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Особенности административного метода управления»</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Социально-психологические методы управления»</p>	12	
<p>Тема 3.5.</p> <p>Процесс принятия решения.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Управление решения: сущность, классификация, типы. Требования, предъявляемые к управленческим решениям. Процесс принятия решения.</p> <p>2 Методы принятия управленческих решений. Организация и контроль исполнения решений.</p> <p>Практические занятия № 9-10</p> <p>9 Ролевая игра: «Принятие решения в малых группах»</p> <p>10 Решение ситуационных задач: «Принятие управленческих решений»</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Изучение основных подходов к принятию управленческих решений»</p>	10	2
<p>Тема 3.6.</p> <p>Процесс коммуникации в организации.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Понятие коммуникации, её виды. Коммуникационный процесс. Средства коммуникации. Управленческая информация: понятие, классификация.</p> <p>2 Ознакомление с понятием, назначением, ролью, формами общения. Деловое общение, его характеристика. Фазы делового общения. Техника ведения деловых переговоров.</p> <p>Практические занятия №11-16</p> <p>11 Факторы эффективного общения.</p> <p>12 Особенности знаково-символической системы на предприятии общественного питания.</p> <p>13 Решение ситуационных задач: «Решение конфликтных ситуаций».</p> <p>14 Выявление и предотвращение конфликтов в организации</p> <p>15 Составление требований к деловым и личностным характеристикам менеджера</p> <p>16 Решение ситуационных задач: «Определение стиля руководства»</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Профилактика конфликтов в рабочем коллективе»</p> <p>Подготовить реферат на тему: « Психические аспекты переговорных процессов»</p> <p>Анализ психологической совместности в рабочей группе</p>	8	2
<p>Тема 3.7.</p> <p>Технология найма, оценки и отбора персонала. Регламентация управления персоналом.</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 Концепция управления персоналом. Современная кадровая политика. Подходы к формированию кадровой политики предприятия. Принципы работы с персоналом</p> <p>2 Подбор персонала. Расчет потребности в персонале: методы расчета. Источники и методы привлечения персонала.</p>	17	2
		30	

3	<p>Профессиональный отбор персонала. Порядок приема персонала в организацию. Техника и виды собеседования. Формирование резерва кадров: принципы и методы формирования.</p>	
4	<p>Методы оценки персонала; собеседование, анкетирование, наблюдение, экспертные оценки, анализ конкретных ситуаций, ранжирование, самоотчет, комплексная оценка. Критерии оценки результативности труда.</p>	
5	<p>Аттестация кадров. Процесс подготовки и порядок аттестации, Критерии аттестации. Специфика проведения аттестации в предприятиях общественного питания.</p>	
6	<p>Ознакомление с сутью и классификацией регламентов управления. Правила внутреннего трудового распорядка: общие положения, порядок приема и увольнения, время труда и отдыха, обязанности сотрудника, обязанности администрации, меры поощрения и взыскания.</p>	
7	<p>Изучение положения о подразделениях: назначение, структура, функции и задачи. Должностная инструкция: понятие и задачи. Основные разделы должностной инструкции. Трудовой договор: понятие и основное содержание трудового договора.</p>	
<p>Практические занятия № 17-20</p>		14
17	<p>Составление объявлений о текущей вакансии</p>	
18	<p>Составление вопросов для проведения собеседования с претендентом на вакантную должность.</p>	
19	<p>Оформление оценочного листа труда работников.</p>	
20	<p>Составление программы аттестации сотрудников.</p>	
<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p>		20
<p>Подготовить реферат на тему: « Каким образом методы оценки персонала применяются на предприятиях»</p>		
<p>Ознакомление с правилами внутреннего распорядка.</p>		
<p>Изучение нормативной документации об аттестации работников общественного питания и порядок проведения.</p>		
<p>Подготовить реферат на тему: «Трудовой договор: понятие и основное содержание трудового договора»</p>		
<p>Ознакомление с должностными инструкциями работников общественного питания.</p>		
<p>Содержание учебного материала:</p>		26
1	<p>Адаптация персонала: понятие, критерии адаптации. Испытательный срок. Адаптация молодых специалистов: наставничество, консультирование, тренинг.</p>	
2	<p>Профессиональное обучение персонала: понятие, цели и виды обучения</p>	
3	<p>Методы обучения: наставничество, консультирование, тренинги и ролевые игры, групповое обсуждение, ротация.</p>	
4	<p>Ознакомление с понятием, сущностью и видами карьеры. Управление карьерой.</p>	
5	<p>Изучение типовых моделей карьеры: «трамплин», «лестница», «змея», «перепутье».</p>	
6	<p>Планирование карьеры работника.</p>	
<p>Организация движения персонала. Порядок высвобождения (увольнения) персонала.</p>		
<p>Тема 3.8.</p>		
<p>Адаптация, обучение и управление карьерой персонала</p>		2

	<p>Практические занятия № 21-22</p> <p>21 Составление программы адаптации для молодого специалиста.</p> <p>22 Решение ситуационных задач: «Адаптация, обучение и управление карьерой персонала»</p>	10
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Ознакомление с Трудовым кодексом РФ. Часть 3. разд. 9.</p> <p>Ознакомление с программой адаптации на предприятиях общественного питания.</p> <p>Изучение нормативной документации об аттестации работников общественного питания и порядок проведения.</p> <p>Ознакомление с организацией обучения персонала в предприятиях общественного питания.</p>	20
<p>Промежуточная аттестация – экзамен</p> <p>Выполнение курсовой работы по МДК.02.01. «Организация обслуживания общественного питания»</p> <p>Примерная тематика курсовых работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами в ресторане 1 класса на 150 человек 2. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами в баре высшего класса на 125 человек 3. Организация обслуживания банкета – фуршет в ресторане высшего класса на 200 человек 4. Организация обслуживания банкета – коктейль в баре класса люкс на 150 человек 5. Организация обслуживания банкета – чай в кафе на 50 человек 6. Организация обслуживания банкета по типу шведский стол в столовой на 450 человек 7. Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами в ресторане класса люкс на 200 человек 8. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами в закусочной на 150 человек 9. Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами кофе в гостиной в ресторане 1 класса на 100 человек 10. Организация обслуживания банкета коктейль – фуршет – кофе в баре класса люкс на 100 человек 11. Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами по типу кейтеринг на 300 человек 12. Организация обслуживания банкета – фуршет в баре 1 класса на 150 человек 13. Организация обслуживания банкета – кофе в специализированном кафе на 100 человек 14. Организация обслуживания банкета кофе – брейк на 150 человек 		
	<p>Выполнение курсовой работы по «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания»</p> <p>Примерная тематика курсовых работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор и отбор кадров на предприятии общественного питания 2. Организационные структуры управления предприятием общественного питания 3. Управление конфликтами в менеджменте 4. Соблюдение этики деловых отношений в организации 5. Целеполагание в деятельности организации 6. Стили управления в деятельности менеджера 7. Культура обслуживания на предприятии общественного питания 8. Контроль как функция менеджмента 9. Среда функционирования современной организации 10. Организация разработки и принятия управленческих решений на предприятии общественного питания 11. Эффективные формы стимулирования работников предприятия общественного питания 	

	<p>12. Адаптация сотрудников в организации общественного питания</p> <p>13. Организация обучения персонала на предприятиях общественного питания</p> <p>14. Управление нововведениями в кадровой работе</p> <p>15. Методы управления предприятием</p> <p>16. Оптимизация управленческих решений в организации</p> <p>17. Эффективность управления организацией</p> <p>18. Совершенствование мотивации трудовой деятельности в организации</p> <p>19. Проблемы совершенствования контроля в организации</p> <p>20. Характер и содержание труда менеджера</p> <p>21. Проблемы усовершенствования управления персоналом</p> <p>22. Конфликты в системе управления</p> <p>23. Связующие процессы в менеджменте</p> <p>24. Власть и способы ее реализации</p> <p>25. Деловое общение в организации</p> <p>26. Управленческие полномочия в организации</p> <p>27. Цели в системе управления</p> <p>28. Организационная культура</p> <p>29. Информационное обеспечение менеджмента</p> <p>30. Современные технологии управления.</p>	
144	<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Отработка приемов в организации и проверке подготовки зала обслуживания к приему гостей.</p> <p>2. Отработка навыков по управлению работой официантов.</p> <p>3. Отработка навыков по управлению работой барменов.</p> <p>4. Отработка навыков по управлению работой сомелье.</p> <p>5. Отработка навыков по управлению работой метрдотеля.</p> <p>6. Отработка навыков по управлению работой бариста, барбека.</p> <p>7. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания банкета с полным обслуживанием.</p> <p>8. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания прием-фуршета.</p> <p>9. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания прием-коктейля</p> <p>10. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания банкета-чая</p> <p>11. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневного дипломатического приема: Рабочий завтрак</p> <p>12. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневного дипломатического приема: Бокал шампанского</p> <p>13. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневного дипломатического приема: Бокал вина.</p> <p>14. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневного дипломатического приема: Завтрак</p> <p>15. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема:</p>	

	<p>Коктейль</p> <p>16. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Аля-фуршет</p> <p>17. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Обед</p> <p>18. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Обед-буфет</p> <p>19. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Ужин</p> <p>20. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Чай</p> <p>21. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: Свадьба</p> <p>22. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: День рождения</p> <p>23. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: Юбилей</p> <p>24. Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании прием-фуршета.</p> <p>25. Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании прием-коктейля.</p> <p>26. Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании банкета с полным обслуживанием.</p> <p>27. Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании дневных дипломатических приемов.</p> <p>28. Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании вечерних дипломатических приемов.</p> <p>29. Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании неофициальных банкетов</p> <p>30. Отработка навыков по анализу производственных ситуаций</p> <p>31. Отработка навыков по оценке качества обслуживания и подготовке предложений по его повышению.</p> <p>32. Зачет</p>	180
	<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка практических навыков по организации и проверке подготовки зала обслуживания к приему гостей. 2. Отработка практических навыков по управлению работой обслуживающим персоналом(официанты, бармены, барбеки, сомелье, метрдотели) 3. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания банкета с полным обслуживанием. 4. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания прием-фуршета 5. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания банкет-чая 6. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневного дипломатического приема: Бокал шампанского, бокал вина 	

	<p>7. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневных и вечерних дипломатических приемов: Завтрак, обед, ужин</p> <p>8. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Коктейль</p> <p>9. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Аля-фуршет</p> <p>10. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: Свадьба</p> <p>11. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: День рождения</p> <p>12. Отработка практических навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании прием-фуршета.</p> <p>13. Отработка практических навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании банкета с полным обслуживанием.</p> <p>14. Отработка практических навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании вечерних дипломатических приемов.</p> <p>15. Отработка практических навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании неофициальных банкетов</p> <p>16. Отработка практических навыков по анализу производственных ситуаций</p> <p>17. Отработка практических навыков по оценке качества обслуживания и подготовке предложений по его повышению.</p> <p>18. Дифференцированный зачет</p>
--	---

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания».

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся

Технические средства обучения:

1. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Астахова, Н. И. Менеджмент: учебник для СПО / Н. И. Астахова, Г. И. Москвитин; под общ. ред. Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Серия: Профессиональное образование).
2. Афоничкин, А. И. Основы менеджмента: учебник для СПО / А. И. Афоничкин, Н. Д. Гуськова, Д. Г. Михаленко; под ред. А. И. Афоничкина. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 338 с. — (Серия: Профессиональное образование).
3. Бороздина, Г. В. Психология общения: учебник и практикум для СПО / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова; под общ. ред. Г. В. Бороздиной. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 463 с. — (Серия: Профессиональное образование).
4. Гапоненко, А. Л. Менеджмент: учебник и практикум для СПО / А. Л. Гапоненко; отв. ред. А. Л. Гапоненко. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 396 с. — (Серия: Профессиональное образование).
5. Иванова, И. А. Менеджмент: учебник и практикум для СПО / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 305 с. — (Серия: Профессиональное образование).
6. Карпов, А. В. Этика и психология профессиональной деятельности: учебник для СПО / А. В. Карпов; под ред. А. В. Карпова. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 570 с. — (Серия: Профессиональное образование).
7. Лавриненко, В. Н. Психология общения: учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова; под ред. В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 350 с. — (Серия: Профессиональное образование).
8. Латфуллин, Г. Р. Теория организации: учебник для СПО / Г. Р. Латфуллин, А. В. Райченко. — 3-е изд., пер. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 448 с. — (Серия: Профессиональное образование).

9. Менеджмент: учебник для СПО / Ю. В. Кузнецов [и др.]; под ред. Ю. В. Кузнецова. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 448 с. – (Серия: Профессиональное образование).
10. Одинцов, А. А. Основы менеджмента: учебное пособие для СПО / А. А. Одинцов. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 212 с. – (Серия: Профессиональное образование).
11. Садовская, В. С. Психология общения: учебник и практикум для СПО / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 169 с. – (Серия: Профессиональное образование).
12. Скворцов, А. А. Этика: учебник для СПО / А. А. Скворцов. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 310 с. – (Серия: Профессиональное образование).
13. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения: учебное пособие для СПО / В. В. Собольников, Н. А. Костенко; под ред. Н. А. Костенко. – 2-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 202 с. – (Серия: Профессиональное образование).
14. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 332 с. – (Серия: Профессиональное образование).
15. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для СПО / Л. И. Чернышова. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 161 с. – (Серия: Профессиональное образование).
16. Шарапова, Т. В. Основы менеджмента: учебное пособие для СПО / Т. В. Шарапова. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 208 с. – (Серия: Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Коленько, С. Г. Менеджмент в социально-культурной сфере: учебник и практикум для СПО / С. Г. Коленько. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 370 с. – (Серия: Профессиональное образование).
2. Коротков, Э. М. Менеджмент: учебник для СПО / Э. М. Коротков. – 3-е изд., пер. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. – 566 с. – (Серия: Профессиональное образование).
3. Корягина, Н. А. Психология общения: учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 437 с. – (Серия: Профессиональное образование).
4. Лавриненко, В. Н. Деловая культура: учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан; под ред. В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 118 с. – (Серия: Профессиональное образование).
5. Этика и психология профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Е. И. Рогов [и др.] ; под общ. ред. Е. И. Рогова. – 2-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 621 с. – (Серия : Профессиональное образование).

Справочники:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Отечественные журналы:

1. Журнал «Питание и общество».
2. Журнал «Ресторанный бизнес».
3. Журнал «Гастроном».
4. Журнал «Школа гастронома».
5. Журнал «Гостиница и ресторан: БИЗНЕС И УПРАВЛЕНИЕ».
6. Журнал «Современный ресторан».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» является освоение учебной практики и междисциплинарных курсов «Организация обслуживания в организациях общественного питания», «Психология и этика профессиональной деятельности», «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по дисциплинарному курсу (курсам):

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» и специальности с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профильной сферы является обязательным.

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
<p>ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие этапов подготовки организации организаций общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия; - соответствие этапов организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей на основании подбора специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания; 	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; -устный опрос -письменные проверочные работы. Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения лабораторных и практических работ Проведение зачета по учебным практикам Промежуточный контроль: Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей</p>	<p>- управление работой официантов , барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; -устный опрос -письменные проверочные работы. Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения лабораторных и практических работ Проведение зачета по учебным практикам Промежуточный контроль: Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными</p>	<p>- определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p>	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; -устный опрос -письменные</p>

требованиями		<p>проверочные работы. Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения лабораторных и практических работ Проведение зачета по учебным практикам Промежуточный контроль: Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>- информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. - составление и оформление меню, карты вин и коктейлей; - осуществление консультирования потребителей;</p>	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; Промежуточный контроль: Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей</p>	<p>- Анализ эффективности обслуживания потребителей.</p>	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов -устный опрос -письменные проверочные работы. Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения лабораторных и практических работ Проведение зачета по учебным практикам; Промежуточный контроль: Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</p>	<p>- разработка и представление предложения по повышению качества обслуживания: - выбор и определение показателей качества обслуживания; - разработка и представление предложения по повышению качества обслуживания.</p>	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; .Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения лабораторных и практических работ Проведение зачета по</p>

		учебным практикам Промежуточный контроль: Комплексный 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
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения.	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач оценивать их эффективность и качество.	- выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки организации питания в организациях общественного питания.	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на производственной практике
ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за ролью обучающегося в группе
ОК.7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций
ОК.10	знание действующих законов и	-наблюдение при

Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	нормативно-правовых документов, стандартов и иных нормативных документов	выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
--	--	---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО

«Техникум строительства, дизайна и
технологий»



/Т.С. Пятовская/

« 18 июля » 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03. «МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Северодвинск ,2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской Федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Личутина Ольга Викторовна – преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум
строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической
комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2019г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. «МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания 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 сферы общественного питания.

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

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

иметь практический опыт:

- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирования потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях;

уметь:

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;

- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка;
- собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

знать:

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
- особенности маркетинга услуг общественного питания;
- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
- источники и критерии отбора маркетинговой информации;
- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 195 часов, включая:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 130 часов:

лекционные занятия – 65 часов;

практические занятия – 65 часов.

- самостоятельная работа обучающегося – 65 часов.

Экзамен.

Производственная практика – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания», 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, 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 работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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)				Учебная, часов	Производственная (по специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося				
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
									5
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 – 3.3	МДК 03.01 Маркетинг в организациях общественного питания	195	130	65		65			
	Производственная практика по профилю специальности, часов	108							108
	Всего:	303							

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
I	2	3	4
МДК 03.01 Маркетинг в организациях общественного питания			
	Содержание учебного материала:	4	
	1. Предмет дисциплины, его цели и задачи. Основные понятия маркетинга: нужда, потребности, спрос, товар, рынок, сбыт. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Цели, задачи, принципы и функции маркетинговой деятельности	2	2
	2. История возникновения и основные этапы развития маркетинга. Услуги общественного питания: понятие, классификация, их отличие от товара	2	2
Тема 1.1 Сущность маркетинга	Практические занятия:	4	
	1. Практическое занятие № 1. Отработка маркетинговых понятий и использование основных категорий маркетинга в практической деятельности	2	
	2. Практическое занятие № 2. Определение функций маркетинга на предприятии общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	6	
	Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала		
	Содержание учебного материала:	4	
Тема 1.2 Объекты маркетинговой деятельности	1. Объекты маркетинга: определение понятий, их общность и различия. Классификация потребностей: первичные (врожденные) и вторичные (приобретенные). Потребности, удовлетворяемые услугами сферы общественного питания	2	2
	2. Виды спроса и типы маркетинга. Маркетинговые мероприятия при разных видах спроса. Типы маркетинга в зависимости от вида спроса: конверсионный,	2	2

	стимулирующий, развивающий, ремаркетинг, синхромаркетинг, поддерживающий, прогностически действующий		
	Практические занятия:	4	
	1. Практическое занятие № 3. Установление основных видов потребностей и товаров, как средства их удовлетворения	2	
	2. Практическое занятие № 4. Определение потребностей, удовлетворяемых услугами сферы общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	6	
	Содержание учебного материала:	6	
	1. Субъекты маркетинговой деятельности: юридические и физические лица, осуществляющие маркетинговую деятельность. Службы и отделы маркетинга в организациях, специализированные маркетинговые организации. Положение о отделе маркетинга	2	2
	2. Организационные структуры управления маркетингом: их характеристики, достоинства и недостатки. Взаимосвязь отдела маркетинга с руководством, другими структурными подразделениями организации	2	2
	3. Потребители. Классификация потребителей по разным признакам. Модель покупательского поведения	2	2
	Практические занятия:	4	
	1. Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач по совершенствованию организационной структуры управления маркетингом на предприятии общественного питания	2	
	2. Практическое занятие № 6. Решение ситуационных задач по анализу поведения потребителей при совершении покупки	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	6	
	Содержание учебного материала:	6	
	1. Окружающая среда маркетинга: понятие, виды, факторы, формирующие окружающую среду и их краткая характеристика	2	2
	2. Микросреда маркетинга: понятие. Субъекты и контролируемые факторы, формирующие микросреду организации	2	2
Тема 1.3 Субъекты маркетинговой деятельности			
Тема 1.4 Окружающая среда маркетинга			

Тема 1.5 Конкурентная среда предприятия общественного питания	3.	Макросреда маркетинга: понятие. Субъекты и неконтролируемые факторы, формирующие макросреду организации.	2	2
	Практические занятия		4	
	1.	Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач по характеристике маркетинговой среды предприятия общественного питания	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала		6	
	Содержание учебного материала:		6	2
	1.	Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров, конкурентные преимущества. Конкуренция: обоснование необходимости в рыночных условиях. Формы и методы конкуренции	2	2
	2.	Изучение методов конкурентоспособности предприятия общественного питания. Конкурентоспособность предприятий общественного питания: критерии оценки, конкурентные преимущества	2	2
	3.	Анализ методов определения конкурентоспособности продукции и услуг. Пути повышения конкурентоспособности продукции и услуг.	2	2
	Практические занятия		7	
	1.	Практическое занятие № 8. Примененные модели пяти сил конкуренции М. Портера для конкурентного анализа сферы общественного питания	3	
2.	Практическое занятие № 9. Решение задач по оценке конкурентоспособности предприятия общественного питания и определения его конкурентных преимуществ	4		
Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала		6		
Содержание учебного материала:		10		
Тема 1.6 Маркетинговые исследования рынка услуг общественного питания	1.	Маркетинговые исследования: понятия, цели и задачи. Особенности маркетинговых исследований потребителей продукции и услуг организации общественного питания. Виды исследований. Содержание и основное назначение рыночных показателей: доля и емкость рынка.	2	2
	2.	Методы маркетинговых исследований: экспериментальные и аналитические, возможности их применения. Организация маркетинговых исследований на предприятиях общественного питания. Методика проведения наблюдений и опросов, виды и разновидности опросов.	4	2
	3.	Выявление проблемы и постановка целей исследования, сбор, анализ информации,	4	2

	представление полученных результатов. Информация: первичная, вторичная. Основные направления маркетинговых исследований рынка, товаров, цен, продвижения товаров и услуг, доведения их до потребителя		
	Практические занятия	8	
	1. Практическое занятие № 10. Решение задач по расчету доли рынка в натуральном и стоимостном выражении	2	
	2. Практическое занятие № 11. Решение задач по расчету емкости рынка в натуральном и стоимостном выражении	2	
	3. Практическое занятие № 12. Решение ситуационных задач по оценке маркетинговых исследований на рынке определенного товара, по изучению методов сбора маркетинговой информации	2	
	4. Практическое занятие № 13. Разработка анкеты для изучения спроса на продукцию предприятия общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	6	
	Содержание учебного материала:	6	
	1. Изучение основных понятий: сегментирование, сегмент, целевой рынок, ниша рынка. Признаки сегментирования потребительского рынка: географический, демографический, психографический, поведенческий. Критерии выбора сегмента рынка: количественные параметры, доступность сегмента для предприятия, прибыльность сегмента, защищенность выбранного сегмента от конкуренции. Анализ возможностей освоения сегмента рынка и последовательность маркетинговых мероприятий при его освоении.	2	2
	2. Целевой рынок потребителей продукции и услуг организаций общественного питания. Стратегии охвата целевого рынка: дифференцированный маркетинг, недифференцированный маркетинг и концентрированный маркетинг	2	2
	3. Позиционирование товара: понятие, назначение, условия правильного позиционирования товара на рынке	2	2
	Практические занятия	6	
	1. Практическое занятие № 14. Решение задач по определению факторов сегментирования рынка товаров потребительского назначения	2	
	2. Практическое занятие № 15. Решение задач по сегментированию рынка на основе двухмерной матрицы	2	
Тема 1.7 Сегментирование рынка и позиционирование товара			

Тема 1.8 Продуктовая политика	3.	Практическое занятие № 16. Решение задач по сегментированию рынка по двум критериям	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала		6	
	Содержание учебного материала:		8	
	1.	Товар как средство удовлетворения потребностей. Классификация товаров. Жизненный цикл товара, его основные этапы. Особенности маркетинговых мероприятий на каждом этапе жизненного цикла продукта	2	2
	2.	Ознакомление со структурой ассортимента продукции и услуг предприятия общественного питания. Номенклатура и ассортимент продукции	2	2
	3.	Обеспечение качества и конкурентоспособности товаров и услуг. Товарные стратегии	2	2
	4.	Анализ путей поиска рыночной новизны товара, в том числе на продукцию и услуги предприятия общественного питания. Источники и методы поиска идей новых продуктов	2	
	Практические занятия		8	
	1.	Практическое занятие № 17. Решение задач по определению этапа жизненного цикла товара	2	
	2.	Практическое занятие № 18. Решение задач по оптимизации меню ресторана на основе ABC-анализа	4	
3.	Практическое занятие № 19. Решение ситуационных задач по разработке новых услуг сферы гостеприимства как средства удовлетворения потребностей	2		
Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала		6		
Содержание учебного материала:		4		
1.	Определение роли и функций цены в маркетинге. Подходы к ценообразованию. Стратегии ценообразования.	2	2	
2.	Изучение факторов маркетингового ценообразования. Структура цены в маркетинге. Методы ценообразования. Особенности ценообразования в предприятии общественного питания.	2	2	
Практические занятия		4		
1.	Практическое занятие № 20. Решение задач по расчету цены на товар	4		
Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала		6		
Тема 1.9 Ценовая политика				

Содержание учебного материала:		8	
Тема 1.10 Сбытовая политика	1. Основные понятия: сбыт, распределение, реализация товаров, сбытовая политика. Цели, задачи, основные направления сбытовой политики.	2	
	2. Средства сбыта: каналы распределения и их виды, ширина и длина канала, функции каналов и их возможности. Критерии выбора каналов сбыта	2	
	3. Торговые посредники: типы и виды Факторы, влияющие на выбор посредников	2	
	4. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики предприятия	2	
Практические занятия		4	
1.	Практическое занятие № 21. Решение задач по определению оптимального размера заказа	2	
2.	Практическое занятие № 22. Решение задач по выбору канала распределения	2	
Самостоятельная работа обучающихся работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала		6	
Содержание		14	
1.	Понятие маркетинговых коммуникаций. Формы маркетинговых коммуникаций Методы формирования спроса и стимулирования сбыта (ФОССТИС): реклама, связь с общественностью (PR), паблисити, пропаганда, стимулирование сбыта	3	
Практические занятия		12	
Тема 1.11 Методы стимулирования сбыта продукции и услуг	1.	Практическое занятие № 23. Разработка программы стимулирования услуг на предприятиях общественного питания	4
	2.	Практическое занятие № 24. Решение ситуационных задач по созданию рекламных обращений	4
	3.	Практическое занятие № 25. Решение ситуационных задач по выбору средств распространения рекламных обращений	4
Самостоятельная работа обучающихся работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала		5	
ИТОГО		195	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Производственная практика Виды работ:		108	
1. Участие в выявлении и анализе потребностей в продукции и услугах общественного питания.			
2. Участие в разработке комплекса маркетинга предприятия общественного питания.			
3. Составление анализа сбытовой и ценовой политики предприятия общественного питания.			

<p>4. Оперативное участие в консультировании потребителей предприятий общественного питания.</p> <p>5. Составление и разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>6. Определение и выявление конкурентов организации общественного питания.</p> <p>7. Определение и оценка конкурентоспособности продукции и услуг предприятия общественного питания.</p> <p>8. Участие в маркетинговых исследованиях предприятия общественного питания.</p>		
<p>ВСЕГО:</p>	<p>303</p>	

Для характеристики уровня учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания».

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся

Технические средства обучения:

1. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Баумгартен, Л. В. Основы маркетинга гостиничных услуг: учебник для СПО / Л. В. Баумгартен. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 338 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10548-3.

2. Божук, С. Г. Маркетинговые исследования: учебник для СПО / С. Г. Божук. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 304 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09653-8.

3. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для СПО / С. Б. Жабина. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 264 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05791-1.

4. Информационные технологии в маркетинге: учебник и практикум для СПО / С. В. Карпова [и др.]; под общ. ред. С. В. Карповой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 367 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9115-4.

5. Карасев, А. П. Маркетинговые исследования: учебник и практикум для СПО / А. П. Карасев. – 2-е изд., пер. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. – 315 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05957-1.

6. Карпова, С. В. Рекламное дело: учебник и практикум для СПО / С. В. Карпова. – 2-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 431 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04657-1.

7. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг: учебник и практикум для СПО / Е. Е. Кузьмина. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 383 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-8980-9.

8. Кулибанова, В. В. Сервисная деятельность. Маркетинг: учебник и практикум для СПО / В. В. Кулибанова. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 259 с. – (Серия : Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10331-1.

9. Маркетинг: учебник и практикум для СПО / Т. А. Лукичёва [и др.]; под ред. Т. А. Лукичёвой, Н. Н. Молчанова. – М.: Издательство Юрайт,

2018. – 370 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06970-9.

10. Маркетинговые исследования: учебник для СПО / О. Н. Жильцова [и др.]; под общ. ред. О. Н. Жильцовой. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 315 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-5368-8.

11. Михалева, Е. П. Маркетинг: учебное пособие для СПО / Е. П. Михалева. – 2-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 213 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02475-3.

12. Основы маркетинга. Практикум: учебное пособие для СПО / С. В. Карпова [и др.]; под общ. ред. С. В. Карповой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 325 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-4971-1.

13. Реброва, Н. П. Основы маркетинга: учебник и практикум для СПО / Н. П. Реброва. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 277 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-03462-2.

14. Синяева, И. М. Основы рекламы: учебник и практикум для СПО / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, Д. А. Жильцов. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 552 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-8974-8.

15. Скобкин, С. С. Основы маркетинга гостиничных услуг: учебник для СПО / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 197 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10549-0.

16. Тюрин, Д. В. Маркетинговые исследования: учебник для СПО / Д. В. Тюрин. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 342 с. – (Серия: Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-4561-4.

Дополнительные источники:

1. Голубкова Е.Н. Маркетинговые коммуникации. [Текст]/ Е.Н. Голубкова М.: Дело и сервис, 2015. – 336 с.

2. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: Общественное питание [Текст]: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ С.Б. Жабина. – М.,: Издательский центр «Академия». – 2013. – 224 с.

3. Маркетинг [Текст]: Учебник / Под ред. А.Н.Романова. – М.: ЮНИТИ, 2014. – 268 с.

4. Маркетинг в коммерции [Электронный ресурс]: учебник: для студентов / И. М. Синяева, С. В. Земляк, В. В. Синяев. – Москва: Дашков и К°, 2014. – 543 с. Режим доступа: <http://www.zavtrasessiya.com/>

5. Романов А.А. Маркетинговые коммуникации [Текст]./А.А. Романов, А.Е. Панько. – М.: Эксмо, 2014. - 684с.

6. Управление маркетингом [Электронный ресурс]: [учебник для вузов: перевод с английского] / Н. Капон, В. Колчанов, Дж. Макхалберт. – Санкт-Петербург [и др.]: Питер: Лидер, 2010. – 832 с. – Режим доступа: <http://www.zavtrasessiya.com/>

Интернет-ресурсы:

1. Сайт энциклопедия маркетинга [Электронный ресурс]/ marketing.spb.ru/. – Режим доступа: www.marketing.spb.ru/ свободный. – Загл. с экрана
2. Сайт Маркетинг журнал 4 р [Электронный ресурс]/ <http://www.4p.ru/main/index.php/>. – Режим доступа: <http://www.4p.ru/main/index.php> , свободный. – Загл. с экрана
3. Сайт Административно-управленческий персонал. Электронные книги по маркетингу [Электронный ресурс]/ aup.ru/. – Режим доступа: <http://www.aup.ru/books/i005.htm/> свободный. – Загл. с экрана
4. Сайт Подкомитет по маркетингу торгово-промышленной палаты РФ [Электронный ресурс]/ marketing-tpprf.ru/. – Режим доступа: www.marketing-tpprf.ru/ свободный. – Загл. с экрана
5. Сайт Некоммерческое партнерство Гильдия Маркетологов [Электронный ресурс]/ marketologi.ru/. – Режим доступа: www.marketologi.ru/ свободный. – Загл. с экрана
6. Сайт Объединение исследователей рынка и общественного мнения [Электронный ресурс]/ oirom.ru. – Режим доступа: www.oirom.ru/ свободный. – Загл. с экрана
7. Сайт Маркетинг Pro. Ведущий Российский журнал о маркетинге [Электронный ресурс]/ [Электронный ресурс]/ marketing.spb.ru/. – Режим доступа: www.marketing.spb.ru/ свободный. – Загл. с экрана/
8. Сайт Журнал «Новый маркетинг» [Электронный ресурс]/ marketing.web-standart.net/. – Режим доступа: www.marketing.web-standart.net/ свободный. – Загл. с экрана
9. Сайт Реклама. Маркетинг. PR [Электронный ресурс]/ sostav.ru/. – Режим доступа: www.sostav.ru/ свободный. – Загл. с экрана
10. Сайт Российский рынок. Информационно-аналитический портал PR [Электронный ресурс]/ russianmarket.ru/– Режим доступа: www.russianmarket.ru/ свободный. – Загл. с экрана

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает производственную практику после освоения всех разделов модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» является освоение курса «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания».

Производственная практика (по профилю специальности) завершаются дифференцированным зачётом.

Изучение программы модуля завершается экзаменом.

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
<p>ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Точность анализа проведения сегментации рынка, выявления параметров сегментирования и целевого рынка; • Правильность выявления особенностей поведения потребителей услуг общественного питания; • Грамотность общения с потребителем в процессе выявления спроса на услуги предприятия общественного питания; • Полнота использования техники и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами; • Правильность соблюдения приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения. 	<p>Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе наблюдения за деятельностью обучающихся на учебной и производственной практики.</p>

<p>ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Точность соблюдения позиционирования услуг общественного питания; • Грамотность выбора оптимальных методов формирования спроса и продвижения услуг предприятия питания; • Точность соблюдения оценки эффективности сбытовой политики; • Полнота оценки качественного анализа информации о рынке продуктов и услуг общественного питания; • Грамотность выбора информационных и справочных материалов; • Полнота соблюдения порядка создания базы данных потребителей, конкурентов, поставщиков на компьютере; • Правильность выбора распространения рекламных материалов; • Правильность выбора использования техники и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами; • Грамотность выбора целесообразности применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них. 	<p>Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе наблюдения за деятельностью обучающихся на учебной и производственной практике.</p>
<p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p>	<p>Точность определения доли, емкости и конъюнктуры рынка;</p> <p>Правильность оценки конкурентоспособности предприятия и продукта.</p> <p>Грамотность оценки качества услуг предприятия общественного питания.</p>	<p>Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практического задания.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p> <p>Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе наблюдения за деятельностью</p>

	обучающихся на учебной и производственной практики.
	Экспертная оценка выполнения практического задания.

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	Проявление серьезной мотивации к профессии. Стремление пополнить багаж новыми профессиональными знаниями. Стремление разобраться и быстро освоить необходимые знания и умения. Проявление сообразительности, аналитических способностей, системного мышления, эрудиции. Тщательная подготовка по основам профессиональных знаний.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Способность к анализу и синтезу. Способность применения знаний на практике. Способность ставить цели. Проявление организаторских способностей. Стремление к планированию при выполнении поставленных задач. Способность оценивать качество выполненной работы. Способность самостоятельно решать возникающие типовые проблемы. Способность избрания нормативно-правовых документов, необходимых для профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Планирование, организация и контроль своей деятельности. Опознание нестандартных ситуаций. Оперативное реагирование на нестандартные ситуации. Проявление способности адаптироваться к новым ситуациям. Способность порождать новые идеи. Склонность анализировать	Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ

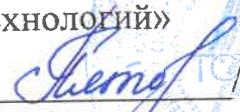
	<p>нестандартные ситуации. Проявление инициативы принятия решения в нестандартных ситуациях по совершенствованию деятельности. Умение обосновать свои решения и отстаивать их при возникновении возражений. Проявление умения брать на себя ответственность за принятые решения. Пересмотр в случае неэффективности действия, принятых в нестандартной ситуации организационно-управленческих решений.</p>	<p>по производственной практике. Оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий.</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Владение письменной и устной коммуникацией на родном языке. Стремление самостоятельно искать, систематизировать, анализировать и отбирать необходимую для решения учебных задач информацию, организовывать, преобразовывать, сохранять и передавать ее. Склонность ориентироваться в информационных потоках, умение выделять в них главное и необходимое. Умение осознанно воспринимать информацию, распространяемую по каналам СМИ. Стремление критически осмысливать полученные сведения, применение их для расширения своих знаний.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий</p>
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями</p>	<p>Деловые игры, моделирование профессиональных ситуаций</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО

«Техникум строительства, дизайна и
технологий»

 /Т.С. Пятовская/

« 19 »  2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04. «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
МДК 04.01. СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ
СООТВЕТСВИЯ
МДК 04.02. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Северодвинск , 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее - МОН РФ) от «07» мая 2014 г., № 465, зарегистрировано в Министерством юстиций Российской федерации (далее – Минюст России) от «11» июня 2014 г. N 32672, входящей в состав укрупненной группы профессий по направлению подготовки **43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

Организация-разработчик:

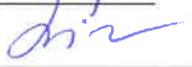
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Разработчик:

Личутина Ольга Викторовна – преподаватель, ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической комиссии

Протокол заседания МК № 1 от «18» сентября 2020 г.

Председатель МК: Личутина Ольга Викторовна 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	16

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МДК 04.01. СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ И
ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСВИЯ
МДК 04.02. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Контроль качества продукции и услуг общественного питания 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.

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 деклараций соответствия,

- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания,

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

знать:

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

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

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 231 час, включая:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 159 часов:

лекционные занятия – 130 часов;

практические занятия – 65 часов.

самостоятельная работа обучающегося – 65 часов.

Дифференцированный зачет.

Производственная практика – 72 часа.

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

ОК2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК3.	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

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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
			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 4.1 – 4.3	МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	84	56	28		28				
	МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	75	50	25		25				
	Производственная практика по профилю специальности, часов	72							72	
	Всего:	231	106	53		53			72	72

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 04. «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	<i>Раздел 1. Метрология в общественном питании</i>		
	Содержание учебного материала:	5	
Тема 1.1 Основы метрологии	1. Структурирование элементов метрологии. Теоретическая и практическая и законодательная метрология. Профессиональная значимость метрологии	2	2
	2. Определение объектов и субъектов метрологии. Величины физические и нефизические. Характеристики величин: размер и размерность	2	2
	3. Международная система единиц физических величин (СИ)	1	2
	Практические занятия:	3	
	1. Практическое занятие № 1. Решение задач по переводу национальных единиц измерения в единицы измерения СИ	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	4	
	Содержание учебного материала:	6	
Тема 1.2 Основы теории измерений	1. Средства и методы измерений	2	2
	2. Основы теории измерений. Погрешности	2	2
	3. Государственная система обеспечения единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор.	1	2
	4. Правовые основы обеспечения единства измерений	1	2

	Практические занятия:		3
	1.	Практическое занятие № 2. Ознакомление с приказом от 02 июля 2015 года № 1815 «Об утверждении Порядка проведения поверки средств измерений, требования к знаку поверки и содержанию свидетельства о поверке»	3
	Самостоятельная работа обучающихся:		4
	работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала		
	Раздел 2. Стандартизация продукции и услуг в общественном питании		
	Содержание учебного материала:		5
	1.	Методологические основы стандартизации. Цели, задачи и основные направления стандартизации	1
	2.	Научные и организационные принципы стандартизации	2
	3.	Методы стандартизации	1
	4.	Стандарты: структура и содержание стандартов	1
	5.	Правовая и нормативная база	1
	Практические занятия:		3
	1.	Практическое занятие № 3. Ознакомиться с Федеральным законом от 27.12.2002 года №184-ФЗ «О техническом регулировании»	3
	Самостоятельная работа обучающихся:		4
	работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала		
	Содержание учебного материала:		4
	1.	Системы стандартизации и техническое регулирование. Государственные, межгосударственные, межотраслевые системы стандартизации	2
	2.	Виды стандартов	2
	Практические занятия:		8
	1.	Практическое занятие № 4. Работа с отраслевыми стандартами	6
	2.	Практическое занятие № 5. Составление сравнительной таблицы различных видов стандартов	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		4
	работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала		
	Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия		
	Содержание учебного материала:		4
	1.	Изучение оценки и подтверждение соответствия. Структурные элементы сертификации.	2
	Тема 3.1		2
	Основы подтверждения		2

соответствия	Обязательная и добровольная сертификация. Правила проведения сертификации в РФ		
	2. Методы сертификации. Сертификаты и знаки соответствия	2	2
	Практические занятия:	2	
	1. Практическое занятие № 6. Расшифровка маркировки товаров	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	4	
	работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала		
	Содержание учебного материала:	4	
	1. Виды и категории стандартов, регламентирующие качество услуг и методы их контроля	2	2
	2. Государственный контроль и надзор качества услуг	2	2
	Практические занятия:	9	
Тема 3.2	1. Практическое занятие № 7. Определение порядка проведения сертификации и правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия	3	
Сертификация услуг	2. Практическое занятие № 8. Особенности проведения сертификации сырья и пищевых продуктов	3	
	3. Практическое занятие № 9. Составление схемы сертификации услуг общественного питания.	3	
	Самостоятельная работа обучающихся:	3	
	работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала		
	Дифференцированный зачет		
МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания			
Раздел 4. Организация и проведение контроля качества продукции и услуг в общественном питании			
	Содержание учебного материала:	9	
Тема 4.1	1. Основные понятия: качество, показатели качества, контроль качества	1	2
Контроль качества продукции и услуг общественного питания	2. Обеспечение качества продукции и услуг общественного питания	1	2
	3. Концепция здорового питания	1	2
	4. Понятие, назначение испытательных лабораторий	1	2
	5. Функции испытательных лабораторий	1	2
	6. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий	1	2
	7. Порядок отбора проб, их упаковка, доставка в лабораторию	1	2

	8.	Классификация методов контроля, признаки классификации	1	2
	9.	Органолептические, измерительные, регистрационные методы контроля	1	2
	Практические занятия:			
	1.	Практическое занятие № 1. Отбор проб кулинарной и кондитерской продукции разных видов для контроля качества	4	
	2.	Практическое занятие № 2. Определение качества продукции органолептическим методом	2	
	3.	Практическое занятие № 3. Определение физико-химических показателей качества продукции	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала			
	Содержание учебного материала:			
	1.	Порядок проведения контроля качества продукции и услуг в общественном питании	1	2
	2.	Этапы проведения контроля	1	2
	3.	Виды нормативных документов, регламентирующих требования к качеству продукции и услуг	1	2
	4.	Правовая база контроля качества	1	
	Практические занятия:			
	1.	Практическое занятие № 4. Заполнение бракеражного журнала	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала			
	Раздел 5. Идентификация и фальсификация сырья, продукции и услуг общественного питания			
	Содержание учебного материала:			
	1.	Идентификация продукции и услуг в общественном питании.	2	2
	2.	Виды, критерии идентификации продукции.	2	2
	3.	Услуги общественного питания: виды, назначение	2	2
	Практические занятия:			
	1.	Практическое занятие № 5. Идентификация различных видов продукции на соответствие нормативным документам	4	
	2.	Практическое занятие № 6. Идентификация различных видов услуг на соответствие нормативным документам	4	
	Самостоятельная работа обучающихся:			
			6	

Тема 4.2
Нормативная и правовая
база проведения
контроля качества

Тема 5.1
Идентификация

продукции и услуг
общественного питания

	работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	
	Содержание	6
Тема 5.2 Фальсификация продукции и услуг общественного питания	1. Фальсификация продукции и услуг в общественном питании	1
	2. Фальсификация продукции: виды, средства, способы обнаружения	2
	3. Последствия фальсификации для предприятия общественного питания и потребителей	1
	4. Фальсификация услуг: виды, средства	2
	Практические занятия	4
	1. Практическое занятие № 7. Обнаружение фальсификации продукции и услуг	4
	Самостоятельная работа обучающихся	6
	работа с учебной литературой, запоминание и воспроизведение пройденного материала	
	Дифференцированный зачет	
	Производственная практика	
Виды работ:	72	
1. Определение органолептических показателей продукции в соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве.		
2. Порядок применения методов оценки качества продукции в условиях производства.		
3. Работа с различными средствами измерения, применяемыми на предприятиях..		
4. Оформление подачи заявки на проведение испытаний продукции в целях получения сертификата.		
5. Осуществление контроля качества продукции на предприятии.		
6. Осуществление контроля качества услуг на предприятии общественного питания.		
7. Проведение идентификации сырья на производстве.		
8. Контроль правильности проведения технологического процесса на производстве.		
ВСЕГО:	231	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Контроль качества продукции и услуг общественного питания».

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска классная
2. Стол и стул для преподавателя
3. Столы и стулья для обучающихся

Технические средства обучения:

1. Компьютеры
2. Интерактивная доска, проектор

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Горленко, О. А. Статистические методы в управлении качеством: учебник и практикум для СПО / О. А. Горленко, Н. М. Борбаць; под ред. О. А. Горленко. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 270 с.
2. Латышенко, К. П. Метрология и измерительная техника. Лабораторный практикум: учеб.пособие для СПО / К. П. Латышенко, С. А. Гарелина. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 186 с. – (Серия: Профессиональное образование).
3. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник и практикум для СПО / И. М. Лифиц. – 13-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 362 с. – (Серия: Профессиональное образование).
4. Метрология. Теория измерений : учебник для СПО / В. А. Мещеряков, Е. А. Бадеева, Е. В. Шалобаев; под общ.ред. Т. И. Мурашкиной. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 167 с.
5. Райкова, Е. Ю. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: учебник для СПО / Е. Ю. Райкова. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 349 с. – (Серия: Профессиональное образование).
6. Сергеев, А. Г. Стандартизация и сертификация: учебник и практикум для СПО / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 323 с.

Дополнительные источники:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 18.04.2018) «О защите прав потребителей».
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ (последняя редакция).
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (последняя редакция).
4. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного

контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008 № 294-ФЗ (последняя редакция).

5. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
6. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
7. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
8. ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
9. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
12. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
14. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
15. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
16. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
17. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
18. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
19. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
20. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
21. ГОСТ Р 54607.1-2011. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям.
22. ГОСТ Р 54607.2-2012. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний.
23. ГОСТ Р 54607.3-2014. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3.

Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания.

24. ГОСТ Р 54607.4-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ.

25. ГОСТ Р 54607.5-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира.

26. ГОСТ Р 54607.6-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара.

27. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-поисковые системы «Грант», «Консультант+».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает производственную практику после освоения всех разделов модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» является освоение курса «Контроль качества продукции и услуг общественного питания».

Производственная практика (по профилю специальности) завершаются дифференцированным зачётом.

Изучение программы модуля завершается дифференцированным зачётом.

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 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	Уметь анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества. Уметь работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия	Наблюдение за деятельностью
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	Уметь контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания	Наблюдение за деятельностью
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания	Уметь идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации	Наблюдение за деятельностью

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	Понимать сущность и необходимость своей профессии. Проявление профессионального интереса	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес		образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Умение организовать свою деятельность для достижения профессиональных целей	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность	Умение разрешать стандартные и нестандартные ситуации и нести ответственность.	
ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Умение соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА, ДИЗАЙНА И ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)



УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ГАПОУ АО
«Техникум строительства,
дизайна и технологий»
Т.С. Пятовская
«19» _____ 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностных служащих**

Северодвинск 2020

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Организация – разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий» (ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»).

Разработчик: Сагур Татьяна Николаевна

Программа профессионального модуля рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии ГАПОУ АО «ТСДиТ»

Протокол № 1 от «18» 09 2020 г.

Председатель МК  /О. В. Личутина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностных служащих»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании» базовой подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности : **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностных служащих.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и переподготовки кадров по профессии Официант, Бармен или в рамках специальности ФГОС СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании.

Уровень образования студентов – начальное, среднее профессиональное образование

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 бара, буфета, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу блюд и напитков разными способами;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих, смешанных напитков и коктейлей, простых закусок
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию и обслуживание массовых банкетных мероприятий официального, неофициального и выездного характера;
- расчета с потребителями согласно счету, оформление отчетно-финансовых документов;
- подготовки торгового зала, бара, буфета к закрытию;
- применений передовых, инновационных методов и форм организации труда

уметь:

- подготавливать рабочее место бармена и торговый зал к обслуживанию;
 - сервировать столы в зале, обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
 - осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
 - осуществлять прием заказа и консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
 - готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
 - эксплуатировать в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
 - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
 - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
 - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
 - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
 - предоставить счет, оформлять необходимую отчетно-учетную документацию и производить расчет с потребителем;
 - 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, оснащение бара, буфета;
 - правила безопасности эксплуатации оборудования буфета, бара и правила личной подготовки официантов к обслуживанию;
 - характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
 - виды, правила, последовательность и технику сервировки столов, способы расстановки столов в торговом зале;
 - правила и последовательность подготовки торгового зала, бара, буфета к обслуживанию и правила подготовки столового белья, посуды и приборов к работе;
 - виды и методы организации труда официантов и обслуживания в баре, буфете;

- технологию приготовления смешанных, горячих напитков и простых закусок;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков, способы подачи блюд;
- правила и технику уборки использованной столовой посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем и правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- кулинарную характеристику блюд, правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями и бармена, буфетчика с посетителями
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию, охрану труда;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего- 633 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося- 345 часа;
- включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 230 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося - 115 часов;
 - учебная практика – 108 часов;
 - производственная практика - 180 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)- **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностных служащих,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Выполнять подготовку бара, буфета, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 5.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания и массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.5.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 5.6.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.7	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 5.8	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 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 – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
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 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностных служащих»

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование 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)	
			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 5.1;5.2;5.3;5.7	Раздел 1 Основы выполнения работ по профессии «Официант»	189	126	63	-	63	8	9	10
ПК 5.1-5.8	Раздел 2 Основы выполнения работ по профессии «Бармен»	156	104	52	-	52	-	-	-
	Учебная практика по профилю	108	-	-	-	-	-	108	-
	Производственная практика по профилю	180	-	-	-	-	-	-	180
	Всего	633	230	115	-	115	-	108	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
<p>Раздел 1.ПМ 05.</p> <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностных служащих</p>			
<p>МДК 05.01</p> <p>Основы выполнения работ по профессии официант</p>	<p align="center">Содержание</p>	<p align="center">189/126/63/63</p>	
<p>Тема 1.1.</p> <p>Этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Подготовка торговых залов к обслуживанию. 2 Сервировка столов. 3 Подготовка персонала к обслуживанию. <p>Лабораторные работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замены. 2 Овладение простыми и сложными приемами складывания салфеток. 3 Отработка приемов работы с подносом. 4 Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для завтрака и бизнес – ланча. 5 Отработка приемов предварительной сервировки стола для банкета, обеда по меню заказных блюд, ужина. 	<p align="center">10</p> <p align="center">18</p>	<p align="center">2</p>
<p>Тема 1.2.</p> <p>Специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Подготовка рефератов на тему: «Правила этикета за столом». 2 Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полуженным заказом. 3 Составление схем различных вариантов сервировки фуршетных столов 4 Составление схем расстановки стеклянной посуды с напайками и фаянсовой посуды на столах (по заданию преподавателя). <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Виды оборудования и мебели для оформления торгового зала. 2 Виды столовой посуды и приборов. 	<p align="center">14</p> <p align="center">10</p>	<p align="center">2</p>

	3	Виды, назначение и характеристика столового белья.				
Тема 1.3. Методы и формы обслуживания потребителей	Практические занятия 1 Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья. 2 Оформление заявки на доукомплектование ПОП столовой посудой, приборами. Составление акта на бой, лом, порчу, утерю посуды, приборов по типовый форме. Самостоятельная работа 1 Определение площади залов, необходимого количества мебели, приборов и посуды для оснащения (по заданию преподавателя). 2 Расчет столового белья, посуды, приборов для ресторана, кафе или бара в соответствии с заданием преподавателя. Содержание 1 Правила приема заказа у потребителя. Методы обслуживания. 2 Характеристика методов и приемов подачи блюд и напитков. 3 Техника подачи крепкоалкогольной и безалкогольной продукции 4 Виды приемов уборки использованной посуды 5 Расчет с посетителями Практические занятия 1 Отработка приема заказа у потребителя 2 Отработка подачи блюд и напитков 3 Отработка уборки использованной посуды со стола 4 Отработка расчета с посетителями как наличным так и безналичным способом, закрытие смены Самостоятельная работа 1 Подготовка рефератов по теме: «Культура питания и особенности обслуживания в Европе» 2 Подготовка рефератов по теме: «Культура питания и особенности обслуживания в Азиатских странах». 3 Подготовка рефератов по теме: «Культура питания и особенности обслуживания в Скандинавских странах». 4 Подготовка рефератов по теме: «Культура питания и особенности обслуживания в России». 5 Подготовка рефератов по теме: «Свадебные ритуалы». 6 Разработка тематического стола (по заданию преподавателя). Содержание 1 Виды приемов и банкетов. 2 Обслуживание банкета за столом с полным обслуживанием официантов.	12				
		Тема 1.4. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание 1 Виды приемов и банкетов. 2 Обслуживание банкета за столом с полным обслуживанием официантов.	6		
				21		2
				13		2
				20		
				22		2

3	Обслуживание банкета – фуршет.		
4	Обслуживание банкета – коктейль.		
5	Особенности обслуживания банкета – чай.		
6	Особенности обслуживания комбинированных приемов.		
7	Обслуживание участников конференций, съездов, симпозиумов.		
8	Кейтеринг: понятие, виды, характеристика.		
9	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.		
10	Обслуживание социально ориентированных предприятий общественного питания.		
	Лабораторные работы		
1	Овладение приемами синхронной подачи вино – водочных изделий, прохладительных напитков, холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд по протоколу.	20	
2	Уборка использованной посуды		
3	Деловая игра «Банкет за столом с полным обслуживанием официантами по случаю подписания договора между двумя государствами».		
4	Отработка приемов сервировки стола стеклом, фарфоровой посудой, приборами и салфетками при организации банкета – фуршет.		
5	Освоение приемов сервировки шведского стола по составленному меню		
6	Отработка вариантов сервировки тематических столов (новоселье, золотая осень, 8 марта).		
6	Овладение техникой подачи напитков, закусок и блюд с использованием чайного обслуживания на банкете		
	Самостоятельная работа	20	
1	Составление рефератов по теме: «История появления и характеристика банкетов в России» (по заданию преподавателя)		
2	Оформление схемы расстановки продукции на «шведском столе».		
3	Подготовка рефератов по теме: «Обслуживание посетителей при проведении официальных приемов».		
4	Подготовка рефератов по теме: «Обслуживание посетителей при проведении комбинированных банкетов».		
5	Подготовка рефератов по теме: «Обслуживание на кемпингах».		
6	Подготовка докладов по темам: «Особенности питания туристов из разных стран» (по заданию преподавателя).		
<p>Раздел 2.11М 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностных служащих МДК 05.02</p>			
<p>МДК 05.02</p>		<p>Содержание</p>	<p>156/104/52/52</p>

<p>Основы выполнения работ по профессии бармен</p>			
<p>Тема 1.1: Бары. Характеристика помещений и инвентаря</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Классификация баров 2 Характеристика торговых помещений. Инвентарь. Виды посуды 3 Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места 4 Обслуживание банкетов и приемов 5 Психологические аспекты работы баров. Правовое обеспечение деятельности бара <p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Идентификация (распознавание) ассортимента барной посуды, приборов. 2 Организовать рабочее место за барной стойкой <p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Определение площади залов, необходимого количества мебели для оснащения, подбор элементов внутреннего убранства, униформы барменов (по заданию преподавателя). 2 Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полуженным заказом. 	<p>8</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.2. Этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Особенности подготовки барной стойки к обслуживанию 2 Подготовка персонала к обслуживанию. <p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Подготовка рефератов на тему: «Правила общения за барной стойкой». 2 Составление схемы организации рабочего места бармена за барной стойкой. 	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.3. Характеристика базовых и смешанных напитков</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Характеристика водки. 2 Характеристика бренди и коньяка. 3 Характеристика виски и джина . 4 Характеристика рома и бальзама 5 Характеристика ликеров и кремов 6 Характеристика наливок и настоек 7 Характеристика пива 8 Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов и наполнителей для коктейлей 9 Характеристика эмульгаторной группы 10 Характеристика вкусовых и ароматических добавок <p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Деловая игра "Добро пожаловать в наш бар". 2 Овладение техникой обслуживания: отработка способов подачи продукции сер- 	<p>16</p>	<p>2</p>
		<p>20</p>	

	вис – бара, рекомендации. Дать характеристику основным напиткам : водка, джин, пиво. Способ приготовления . Особенности. Сроки хранения и реализация	
3	Дать характеристику основным напиткам : ром, текила, абсент. Способ приготовления . Особенности. Сроки хранения и реализация	
4	Дать характеристику основным напиткам : ром, текила, абсент. Способ приготовления . Особенности. Сроки хранения и реализация	
5	Дать характеристику основным напиткам : виноградные и игристые вина, коньяк. Способ приготовления . Особенности. Сроки хранения и реализация	
6	Дать характеристику основным напиткам : виски, балзам, ликер. Способ приготовления . Особенности. Сроки хранения и реализация	
7	Дать характеристику эмульгаторной группе и ароматическим добавкам. Способ приготовления . Особенности. Сроки хранения и реализация	
Самостоятельная работа		17
1	Подготовка рефератов по теме: «Коньяк. История возникновения. Культура питания».	
2	Подготовка рефератов по теме: « Абсент. История возникновения .Культура питания».	
3	Подготовка рефератов по теме: «Водка. История возникновения. Культура питания».	
4	Подготовка рефератов по теме: «Ром. История возникновения. Культура питания.».	
5	Подготовка рефератов по теме: «Виноградные вина. Характеристика. Видья».	
6	Подготовка рефератов по теме: «Джин. История возникновения. Культура питания».	
Тема 1.4. Организация труда обслуживающего персонала		4
1	Требования к обслуживающему персоналу.	
3	Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала.	2
4	Особенности обслуживания в барах различных типов и классов.	
Самостоятельная работа		3
1	Составление схемы организации рабочего места бармена на приеме – коктейль.	
Тема 1.5. Виды и технология приготовления коктейлей и смешанных напитков		18
1	Схема приготовления коктейлей и напитков. Классификация смешанных напитков и коктейлей	
2	Технология приготовления безалкогольных напитков : аперитивы, напитки с мороженым	2
3	Технология приготовления безалкогольных напитков с яйцом технология приготовления базалкогольных напитков с мятой	
4	Технология приготовления безалкогольных напитков с газированными напитками большим количеством фруктов	
5	Технология приготовления алкогольных напитков : аперитив, джулеп, кулер.	
6	Технология приготовления алкогольных напитков :коблер, фройзен, аустер	
7	Технология приготовления алкогольных напитков : сауэр , коктейль сослисками,	

	смеш		
8	Технология приготовления слоистых коктейлей		
9	Технология приготовления горячих коктейлей : грог, пунш, глнтвейн		
10	Технология приготовления алкогольных и безалкогольных напитков на большие компании : пунш, крjшон		
11	Виды оформления коктейлей		
Лабораторные работы		22	
1	Приготовление безалкогольных смешанных напитков : аперитивы, напитки с мороженым, с яйцом, с газированными напитками		
2	Приготовление алкогольных смешанных напитков : аперитив, джулеп, кулер.		
3	Приготовление алкогольных смешанных напитков :коблер, фройзен, аустер		
4	Приготовление алкогольных смешанных напитков : сауэр , коктейль сослинка-ми, смеш		
5	Приготовление слоистых коктейлей		
6	Приготовление горячих коктейлей : грог, пунш, глнтвейн		
7	Приготовление алкогольных и безалкогольных смешанных напитков на большие компании : пунш, крjшон		
8	Отработка нескольких видов оформления коктейлей		
Самостоятельная работа		17	
1	Составление рефератов по теме: «История появления коктейлей» (по заданию преподавателя).		
2	Самостоятельная разработка коктейля (по заданию преподавателя).		
3	Подготовка рефератов по теме «Диджестивы. Что это?»		
4	Подготовка рефератов по теме « Аперитивы. Что это?»		
Содержание		2	
1	Выбор, оформление и использование, карты вин и коктейлей.		2
2	Назначение, выбор и оформление различных рекламных носителей.		
Практические занятия		4	
1	Составление и оформление карты вин ресторана (по заданию преподавателя).		
Самостоятельная работа		3	
1	Подготовка рефератов по теме: «Способы приготовления и подачи оригинальных коктейлей»		
Содержание		2	
1	Состояние потребительского рынка услуг.		2
2	Пути улучшения качества обслуживания.		
Тема 1.7.		108	
Критерии и показатели качества обслуживания			
Учебная практика			
Виды работ:			
1 Отработка навыков при подготовке зала к обслуживанию			
2 Практическая идентификация столовой посуды, приборов, столового белья			
3 Практическая идентификация барного инвентаря и оборудования			
4Отработка навыков по сервировке столов. (завтрак, обед, ужин)			

<p>5 Отработка навыков при сервировке столов несколькими способами для банкета 6 Отработка навыков при приеме заказа у посетителя 7 Отработка навыков по подаче ассортимента блюд и напитков из меню 8 Отработка навыков уборки использованной посуды и приборов со столов 9 Отработка навыков по расчету с посетителем 10 Отработка навыков по обслуживанию на банкетах с полным и частичным обслуживанием 11 Отработка навыков по обслуживанию банкетов – фуршетов и банкетов – коктейлей 12 Отработка навыков по организации рабочего места бармена 13 Отработка навыков по осведомленности об ассортименте бара. Характеристика напитков 14 Отработка навыков по составлению карты вин 15 Отработка навыков по составлению коктейльной карты 16. Отработка навыков по приготовлению безалкогольных смешанных напитков 17 Отработка навыков по приготовлению алкогольных смешанных напитков в ассортименте 18 Отработка навыков по приготовлению слоистых коктейлей 19 Отработка навыков по приготовлению горячих коктейлей 20 Отработка навыков по оформлению коктейлей и посуды подачи смешанных напитков</p>		
<p>Производственная практика Виды работ: 1 Отработка практических навыков при подготовке зала к обслуживанию 2 Практическая идентификация столовой посуды, приборов, столового белья (на предприятии) 3 Практическая идентификация барного инвентаря и оборудования (на предприятии) 4 Отработка практических навыков по сервировке столов. (завтрак, обед, ужин) 5 Отработка практических навыков при сервировке столов несколькими способами для банкета 6 Отработка практических навыков при приеме заказа у посетителя 7 Отработка практических навыков по подаче ассортимента блюд и напитков из меню 8 Отработка практических навыков уборки использованной посуды и приборов со столов 9 Отработка практических навыков по расчету с посетителем(наличным и безналичным способом) 10 Отработка практических навыков по обслуживанию на банкетах с полным и частичным обслуживанием 11 Отработка практических навыков по обслуживанию банкетов – фуршетов и банкетов – коктейлей 12 Отработка практических навыков по организации рабочего места бармена 13 Отработка практических навыков по осведомленности об ассортименте бара. Характеристика напитков 14 Отработка практических навыков по составлению карты вин 15 Отработка практических навыков по составлению коктейльной карты 16. Отработка практических навыков по приготовлению безалкогольных смешанных напитков 17 Отработка практических навыков по приготовлению алкогольных смешанных напитков в ассортименте 18 Отработка практических навыков по приготовлению слоистых коктейлей 19 Отработка практических навыков по приготовлению горячих коктейлей 20 Отработка практических навыков по оформлению коктейлей и посуды подачи смешанных напитков</p>	<p style="text-align: center;">180</p>	
	<p>ВСЕГО</p>	<p>633</p>

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Организация обслуживания в организациях общественного питания», « Психология и этика профессиональной деятельности», «Организация и технология обслуживания в барах»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

- компьютер;

- интерактивная доска;

- магнитная доска;

- мультимедийный проектор;

- комплект для организации рабочего места, инструменты, приспособления;

- комплект бланков документации по организации обслуживания потребителей;

- комплект учебно- методической документации;

- наглядные пособия.

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

1. Учебная мастерская общественного питания:

- рабочие места по количеству обучающихся;

- посуда и предметы для работы в баре(столы, стулья, барная стойка, полотняные скатерти, полотняные салфетки, бокалы хайбол, бокалы олд-фешн, бокалы тумблер, бокалы для белого и красного вина, бокалы для шампанского, флуте, бокалы для кофе по-ирландски, бокалы для мартини, водочные рюмки, бокалы для коньяка, фужеры, столовые мелкие и столовые глубокие тарелки, круглые и овальные блюда, селедочницы и лотки, закусочные тарелки, пирожковые тарелки, десертные тарелки , вазы для фруктов и печенья, чашки с блюдцами для чая и кофе, порционные сковородки, баранчики, горшки для запекания, соусники, креманки, закусочные приборы, столовые приборы, рыбные приборы, десертные ложки, чайные и кофейные ложки,)

-инструменты, приспособления(джиггеры, шейкеры – 2 вида, стрейнер, гейзер, барная ложка, ложка для приготовления фруктовых шариков и шариков из масла, нож для вырезания сердцевинки яблока, ложки для мороженого)

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. **Оробейко Е. С., Шредер Н. Г.**
Организация обслуживания: рестораны, бары.
Допущено Минобрнауки Российской Федерации в качестве учебника для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности 2311 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания». – Москва-«ACADEMIA», 2002.
2. **Кучер Л. С., Шкуратова Л. М.**
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник - М.: Деловая литература, 2006.362с.
3. **Ермакова .В.И.**
Официант, бармен.
Допущено Экспертным советом по профессиональному образованию в качестве учебного пособия для образовательных учреждений реализующих программы начального профессионального образования: Москва «ACADEMIA», 2007.
4. **Сологубова Г.С.**
Организация обслуживания в общественном питании. Учебник. Издательство Юрайт, 2016.

Дополнительные источники:

1. **Вершигора Е.Е.**
2. Менеджмент: Учебное пособие.- М.: ИНФРА-М, 2008.160с.
3. **Шмидт Р.** Искусство общения. Практикум делового человека.- М.: Интерэкспорт, 2006.180с.
4. **Кучер Л.С. Шкуратова Л.М.** Бармен . базовый уровень. Рекомендовано Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт развития образования» в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования и профессиональной подготовки.-М.: Академия, 2011.
5. **Оробейко Е. С., Шредер Н. Г.** Организация обслуживания: рестораны, бары. Допущено Минобрнауки России в качестве учебного пособия для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности 100106 «Организация обслуживания в общественном питании». – М.: МОСКВА – АЛЬФА-М – ИНФРА-М, 2006.
6. **Калашников А. Ю.**
Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания. М.: ПРОСПЕКТ, 2006.
7. **Перетятко Т. И.**

Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно– практическое пособие. – 1-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательство – торговая корпорация «Дашков и К^о», 2006.

8. **Кучер Л.С. Шкуратова Л.М.** Бармен . Повышенный уровень. Рекомендовано Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт развития образования» в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования и профессиональной подготовки.-М.: Академия, 2011..

Справочники:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Хлебпродинформ, 1997, (сборник технических нормативов).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностных служащих» является освоение учебной практики и междисциплинарных курсов «Организация обслуживания в организациях общественного питания», «Психология и этика профессиональной деятельности», «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по дисциплинарному курсу (курсам):

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностных служащих»: и специальности с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профильной сферы является обязательным.

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
--	--	---

<p>ПК 5.1 Выполнять подготовку бара, буфета, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие этапов подготовки зала, бара, буфета к приему потребителей на основании типа предприятия; - выбор и обоснование выбора вида сервировки в соответствии с видом проводимого мероприятия - соответствие этапов организации контроля бара, буфета, зала к приему потребителей на основании подбора специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов и расчет их необходимого количества - Анализ эффективности обслуживания потребителей. 	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; -устный опрос; - письменные проверочные работы <p>Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения лабораторных и практических работ Проведение зачета по учебным практикам</p>
<p>ПК 5.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - управление персонала, работающего в зале и других работников по обслуживанию потребителей. - объяснение различий в обслуживании в разных видах и классах предприятий общественного питания -Анализ эффективности обслуживания потребителей. 	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; -устный опрос -письменные проверочные работы
<p>ПК 5.3 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания и массовые банкетные мероприятия</p>	<ul style="list-style-type: none"> . грамотное проведение обслуживания потребителей при массовых банкетных мероприятиях - осуществление консультирования потребителей по вопросам меню и винной карте -определение понятий о технологической последовательности в проведении различных видов банкетов и мероприятий 	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; <p>Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения лабораторных и практических работ Проведение зачета по учебным практикам</p>
<p>ПК 5.4. Эксплуатировать инвентарь, весо-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение посудой, приборами, инвентарем, весоизмерительным и торгово- 	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических заня-</p>

<p>измерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	<p>технологическим оборудованием на рабочем месте</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с оборудованием 	<p>тий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; <p>Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения лабораторных и практических работ</p> <p>Проведение зачета по учебным практикам</p>
<p>ПК 5.5. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. - демонстрация составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; - демонстрация составления отчетной документации на начало и конец смены - осуществление консультирования потребителей; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; <p>Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения лабораторных и практических работ</p> <p>Проведение зачета по учебным практикам</p>
<p>ПК 5.6. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация приготовления кулинарных блюд и закусок за барной стойкой - формулирование требований к приготовлению данных кулинарных изделий - соблюдение санитарных норм при приготовлении кулинарных изделий - соблюдение норм выхода, технологии приготовления и хранения блюд и изделий - использование оригинальности в оформлении кулинарных изделий 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; <p>Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения лабораторных и практических работ</p> <p>Проведение зачета по учебным практикам</p>
<p>ПК 5.7. Производить расчет с потребителем, используя</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление работы на оборудовании, используемом для расчета с потребителем (контрольно-кассовый аппарат, терминал для 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертная оценка практических занятий;

различные формы расчета	безналичного расчета) - соблюдение правил расчета с потребителем - применение правил этикета при обслуживании потребителей	- деловой игры; - проверки и защиты рефератов; -устный опрос -письменные проверочные работы- Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения лабораторных и практических работ Проведение зачета по учебным практикам
ПК 5.8. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	- знание технологического процесса приготовления смешанных напитков; -точное изложение данных нормативной документации по смешанным напиткам - демонстрационное приготовление различных видов смешанных напитков и коктейлей - выбор и обоснование метода приготовления различных видов напитков - предупреждение образований дефектов при приготовлении напитков - соблюдать требования хранения и подготовки компонентов для приготовления коктейлей - соблюдение температурного режима	Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; -устный опрос -письменные проверочные работы- Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения лабораторных и практических работ Проведение зачета по учебным практикам

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	- суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения.	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		
ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области общественного питания. - демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями 	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на производственной практике
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- демонстрировать собственной деятельностью интерес и получение новой информации, для выполнения профессиональных задач	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на производственной практике
ОК.5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрирование знаний на рабочем месте, полученных с помощью информационно-коммуникационных технологий	наблюдение при выполнении практических заданий и лабораторных работ
ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за ролью обучающегося в группе
ОК.10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	знание действующих законов и нормативно-правовых документов, стандартов и иных нормативных документов	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное автономное профессиональное учреждение
Архангельской области
« ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА ДИЗАЙНА и ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ



Директор ГАПОУ АО
«Техникум строительства,
дизайна и технологий»
Т.С.Пятовская
« 19 » 2020г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСУЖИВАНИЯ В
ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Северодвинск, 2020

Программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по специальности

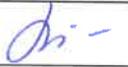
**43.02.01 «Организация обслуживания в общественном
питании»**

Организация-разработчик: Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение Архангельской области
«Техникум строительства, дизайна и технологий» (ГАПОУ АО
«Техникум строительства, дизайна и технологий»)

Разработчик: Сагур Татьяна Николаевна

Программа учебной практики рассмотрена и одобрена на заседании
методической комиссии ГАПОУ АО «ТСДиТ»

Протокол № 1 от 18.09. 2020 г.

Председатель МК  О.В.Личутина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
ПРИЛОЖЕНИЯ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация питания в организациях общественного питания
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностных служащих(официант, бармен)

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего - 324 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01–72 часа

В рамках освоения ПМ 02 -108 часа

В рамках освоения ПМ 05 -108 часов

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения учебной практики обучающихся должен обладать следующими умениями и иметь первоначальный практический опыт по видам профессиональной деятельности.

ВПД	практический опыт работы	освоенные умения
<p>Организация питания в организациях общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 договора на поставку товаров; - проводить приемку продукции; - контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; - определять вид, тип и класс организации общественного питания;
<p>Организация обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; - управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; - определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и

	<p>-выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа производственных ситуаций, - оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению; 	<p>рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов 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; - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; - определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); - выбирать и определять
--	---	---

		показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностных служащих (официант, бармен)	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения всех видов работ по подготовке бара, буфета, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; - встречи, приветствия, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; - подачи к столу блюд и напитков разными способами; -обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; - приготовления и подачи горячих, смешанных напитков и коктейлей, простых закусок - подготовки залов и инвентаря к обслуживанию и обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального, неофициального и выездного характера; - расчета с потребителями согласно счету, оформление отчетно-финансовых документов; - подготовки торгового зала, бара, буфета к закрытию; - применений передовых, инновационных методов и форм организации труда 	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место бармена и торговый зал к обслуживанию; - сервировать столы в зале, обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; -осуществлять прием заказа и консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; -готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; - эксплуатировать в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;

		<ul style="list-style-type: none"> -осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; -предоставить счет, оформлять необходимую отчетно-учетную документацию и производить расчет с потребителем; - соблюдать правила профессионального этикета; - соблюдать правила личной гигиены
--	--	--

Сформированность у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимы для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения по специальности
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
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания
ПК 5.1.	Выполнять подготовку бара, буфета, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 5.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания и массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.5.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с

	нормативными требованиями
ПК 5.6.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.7.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 5.8.	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, 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).

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания		Подготовка ассортимента продовольственных товаров. Отработка навыков соблюдения условий и сроков хранения продовольственных товаров. Определение и применение основных показателей качества пищевых продуктов. Организация и получение столовой посуды из сервизной. Организация и получение приборов и раздаточного инвентаря из сервизной. Организация получения готовой продукции с производства. Применение оборудования для эффективного использования приготовления блюд в общественном питании. Ассортимент продукции общественного питания и правильное применение его в общественном питании. Организация рабочего места и соблюдение санитарных норм при приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания. Отработка приготовления блюд продукции общественного питания из ограниченного ассортимента продуктов.	Учебная практика по организации питания в организациях общественного питания	4 4 6 4 4 4 4 4 4 4 6 6 6
		72			

		<p>приема: Обед-буфет</p> <p>Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Ужин</p> <p>Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Чай</p> <p>Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: Свадьба</p> <p>Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: День рождения</p> <p>Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: Юбилей</p> <p>Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании прием-фуршета.</p> <p>Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании прием-коктейля.</p> <p>Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании банкета с полным обслуживанием.</p> <p>Отработка навыков по выбору, оформлению и</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
--	--	---	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие Кабинетов земельно-имущественных отношений, менеджмента, маркетинга и предпринимательства

Оснащение:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

- компьютер;
- интерактивная доска;
- магнитная доска;
- мультимедийный проектор;
- комплект для организации рабочего места, инструменты, приспособления;
- комплект бланков документации по организации обслуживания потребителей;
- комплект учебно- методической документации;
- наглядные пособия.

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

1. Учебная мастерская общественного питания:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- посуда и предметы для работы в баре(столы, стулья, барная стойка, полотняные скатерти, полотняные салфетки, бокалы хайбол, бокалы олд-фешн, бокалы тумблер, бокалы для белого и красного вина, бокалы для шампанского, флуте, бокалы для кофе по-ирландски, бокалы для мартини, водочные рюмки, бокалы для коньяка, фужеры, столовые мелкие и столовые глубокие тарелки, круглые и овальные блюда, селедочницы и лотки, закусочные тарелки, пирожковые тарелки, десертные тарелки, вазы для фруктов и печенья, чашки с блюдцами для чая и кофе, порционные сковородки, баранчики, горшки для запекания, соусники, креманки, закусочные приборы, столовые приборы, рыбные приборы, десертные ложки, чайные и кофейные ложки,)
- инструменты, приспособления(джиггеры, шейкеры – 2 вида, стрейнер, гейзер, барная ложка, ложка для приготовления фруктовых шариков и шариков из масла, нож для вырезания сердцевины яблока, ложки для мороженого)

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями производственного обучения и преподавателями профессионального цикла рассредоточено и концентрированно.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой может осуществляться преподавателями, имеющим высшее профессиональное образование по направлениям: экономика, менеджмент, управление персоналом либо опыт трудовой деятельности по специальности, непосредственно связанной с управлением в Сфере общественного питания Преподаватели должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися видов работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачета.

ВПД	Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Организация питания в организациях общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знать нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения, технологический цикл продукции питания; - проанализировать классификацию организаций общественного питания, их структуру; - разрабатывать техническую документацию и производить приемку товара - знать правила оперативного планирования работы организации; - эффективно выполнять организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по учебной практике - зачет по учебной практике - экспертная оценка выполнения заданий
<p>Организация обслуживания в организациях общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Изучили классификацию услуг общественного питания; - применение на практике особенностей подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; - выполнять методы и приемы подачи блюд и напитков, технику подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, - производить расчет - знать 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; - применять знания о психологических свойствах личности, психологию труда в профессиональной деятельности, 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по учебной практике - зачет по учебной практике - экспертная оценка выполнения заданий

	<ul style="list-style-type: none"> - знать требования к обслуживающему персоналу; - применять информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), -повышать показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) - проанализировать критерии и показатели качества обслуживания 	
<p>Выполнение работ одной или несколькими профессиями рабочих, должностных служащих</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знать документационное обеспечение баров, материально-техническую и информационную базу обслуживания, оснащение бара, буфета; - знать охрану труда; - производить характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; - выполнять , последовательность и технику сервировки столов, -знать правила и последовательность подготовки торгового зала, бара, буфета к обслуживанию и правила подготовки столового белья, посуды и приборов к работе; - выполнять технологию приготовления смешанных, горячих напитков и простых закусок; -применять в обслуживании правила, очередность и технику подачи блюд и напитков, способы подачи блюд; - производить порядок оформления счетов и расчета с потребителем - знать кулинарную характеристику блюд, правила сочетаемости напитков и блюд; 	<ul style="list-style-type: none"> - Отчет по учебной практике - зачет по учебной практике - экспертная оценка выполнения заданий

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное образовательное учреждение
Архангельской области

«Техникум строительства, дизайна и технологий»

(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

ОТЧЕТ

О прохождении _____ практики _

По профессиональному модулю: _____

Продолжительность практики: _____ часов (_____ недель)

Студент: _____

Курс: _____ Группа: _____

Специальность _____

Допущено к проверке

« _____ » _____ 20 _____ г.

Куратор практики от учебного заведения _____ //

Проверил

« _____ » _____ 20 _____ г.

Преподаватель междисциплинарных курсов (МДК):

Оценка: _____ Подпись: _____

г. Северодвинск

2020 год

Приложение 2

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

_____ ,
ФИО

Обучающийся (аяся) на _____ курсе по профессии СПО
_____ ,
код и наименование

успешно прошел(а) учебную практику по профессиональному модулю
_____ ,
наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
в организации _____ ,
наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (*дополнительно используются произвольные критерии по выбору ОУ*) _____

Дата «__» _____ .20__

Подпись руководителя практики

_____ / ФИО, должность
Подпись ответственного лица организации (базы практики)
_____ / ФИО, должность

НАПРАВЛЕНИЕ
на _____ практику

Студент _____

Специальность _____

Курс _____

Группа _____

направляется для прохождения производственной практики в

Задание на практику (тема практики):

Продолжительность практики:

Руководитель практики от предприятия:

(наименование предприятия, ФИО руководителя практики от предприятия)

М. П.

Отзыв о прохождении практики:

Руководитель практики от учебного заведения:

М. П.

Задание
на учебную практику по профессиональному модулю:
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
Специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Цель практики: освоение следующего вида профессиональной деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.

Задачами практики являются формирование следующих профессиональных компетенций:

- 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.

Содержание практики

1. Ознакомиться с предприятием.
2. Выполнить следующее задание:

№ п/п	Задание	Форма отчетности	часы
1	Подготовка ассортимента продовольственных товаров.	Схемы, копии документов, письменный отчёт	4
2	Отработка навыков соблюдения условий и сроков хранения продовольственных товаров.		6
3	Определение и применение основных показателей качества пищевых продуктов.		4
4	Организация и получение столовой посуды из сервизной.		4
5	Организация и получение приборов и раздаточного инвентаря из сервизной.		4
6	Организация получения готовой продукции с производства.		4
7	Применение оборудования для эффективного использования приготовления блюд в общественном питании.		4
8	Ассортимент продукции общественного питания и правильное применение его в общественном питании.		8
9	Организация рабочего места и соблюдение санитарных норм при приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания.		4
10	Отработка приготовления блюд продукции общественного питания из ограниченного ассортимента продуктов.		6
11	Правильное оформление и отпуск продукции.		6
12	Выполнение условий и сроков хранения продукции общественного питания.		6
13	Своевременное использование приема продуктов по количеству и качеству.		4
14	Ознакомление с правилами визуального и		4

	инструментального контроля качества продуктов.		
15	Использование инструкцией по хранению продуктов и расходных материалов.		4
Итого часов			72

На основе изученных материалов сделать выводы. Составить отчет по практике.

**Методические указания
к выполнению отчёта по учебной практике
по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном
питании»**

Отчет о прохождении практики по получению составляется по результатам прохождения практики. Отчет оформляется в печатном виде (15-20 страниц печатного текста, шрифт – 14, интервал – 1) в соответствии с требованиями стандарта предприятия по оформлению письменных отчетных работ студентов. К отчету приложить фотографии или видеоматериалы.

Титульный лист отчета по практике оформляется в соответствии с приложением.

Текст отчета о прохождении практики должен состоять из трех частей: введение, основная часть, заключение.

1. Введение

1.1. Во введении должны быть сформулированы цели и задачи практики.

Цели практики: освоение следующего вида профессиональной деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.

Задачи практики формулируются в соответствии с заданием.

1.2. Дать характеристику предприятия, которая включает:

- тип (класс) предприятия;
- адрес;
- специализация предприятия;
- режим работы;
- вместимость зала;
- характер производства.

1.3. Представить производственную структуру предприятия в виде схемы с описанием.

2. Основная часть содержит ответы на задания указанные в содержании.

3. Заключение

В заключении должен быть сделан вывод о том, какие навыки приобрел студент за время прохождения практики: представить перечень выполняемых во время практики видов работ и сформулировать вывод (положительные моменты, замеченные недостатки и рекомендации по их корректировке) об организации питания на предприятии.

Задание
на учебную практику по профессиональному модулю:
ПМ.02 Осуществление процесса организации обслуживания в организациях
общественного питания

Специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Цель практики: освоение следующего вида профессиональной деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.

Задачами практики являются формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

- 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 5.3. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания и массовые банкетные мероприятия.
- 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
- 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.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

Содержание практики

1. Ознакомиться с предприятием.
2. Выполнить следующее задание:

№ п/п	Задание	Форма отчетности	часы
1	Отработка приемов в организации и проверке подготовки зала обслуживания к приему гостей.	Схемы , копии документов,	4
2	Отработка навыков по управлению работой официантов.	письменный отчет	4
3	Отработка навыков по управлению работой		4

	барменов.		
4	Отработка навыков по управлению работой сомелье.		4
5	Отработка навыков по управлению работой метрдотеля.		4
6	Отработка навыков по управлению работой бариста, барбека.		4
7	Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания банкета с полным обслуживанием.		4
8	Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания прием-фуршета.		5
9	Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания прием-коктейля		5
10	Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания банкет-чая		5
11	Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневного дипломатического приема: Рабочий завтрак		4
12	Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневного дипломатического приема: Бокал шампанского		4
13	Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневного дипломатического приема: Бокал вина.		4
14	Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневного дипломатического приема: Завтрак		5
15	Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Коктейль		5
16	Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Аля-фуршет		5
17	Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Обед		5
18	Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Обед-буфет		4
19	Отработка навыков по определению потребностей в		5

	трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Ужин		
20	Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Чай		4
21	Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: Свадьба		5
22	Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: День рождения		4
23	Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: Юбилей		4
24	Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании прием-фуршета.		5
25	Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании прием-коктейля.		5
26	Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании банкета с полным обслуживанием.		5
27	Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании дневных дипломатических приемов.		5
28	Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании вечерних дипломатических приемов.		5
29	Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании неофициальных банкетов		5
30	Отработка навыков по анализу производственных ситуаций		4
31	Отработка навыков по оценке качества обслуживания и подготовке предложений по его повышению.		3
32	Зачет		6
Итого часов			144

На основе изученных материалов сделать выводы. Составить отчет по практике.

Задание

на учебную практику по профессиональному модулю:

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностных служащих

Специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Цель практики: освоение следующего вида профессиональной деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.

Задачами практики являются формирование следующих профессиональных и общих компетенций:

- ПК 5.1. Выполнять подготовку бара, буфета, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
- ПК 5.3. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания и массовые банкетные мероприятия.
- ПК 5.4. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- ПК 5.5. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
- ПК 5.6. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
- ПК 5.7. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
- ПК 5.8. 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 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 – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

Содержание практики

1. Ознакомиться с предприятием.
2. Выполнить следующее задание:

№ п/п	Задание	Форма отчетности	часы
1	Отработка навыков при подготовке зала к обслуживанию	Схемы, копии документов, письменный	4
2	Практическая идентификация столовой посуды,		4

	приборов, столового белья	отчет	
3	Практическая идентификация барного инвентаря и оборудования		4
4	Отработка навыков по сервировке столов. (завтрак, обед, ужин)		6
5	Отработка навыков при сервировке столов несколькими способами для банкета		6
6	Отработка навыков при приеме заказа у посетителя		4
7	Отработка навыков по подаче ассортимента блюд и напитков из меню		6
8	Отработка навыков уборки использованной посуды и приборов со столов		4
9	Отработка навыков по расчету с посетителем		4
10	Отработка навыков по обслуживанию на банкетах с полным и частичным обслуживанием		6
11	Отработка навыков по обслуживанию банкетов – фуршетов и банкетов – коктейлей		6
12	Отработка навыков по организации рабочего места бармена		4
13	Отработка навыков по осведомленности об ассортименте бара. Характеристика напитков		6
14	Отработка навыков по составлению карты вин		4
15	Отработка навыков по составлению коктейльной карты		4
16	Отработка навыков по приготовлению безалкогольных смешанных напитков		10
17	Отработка навыков по приготовлению алкогольных смешанных напитков в ассортименте		10
18	Отработка навыков по приготовлению слоистых коктейлей		4
19	Отработка навыков по приготовлению горячих коктейлей		4
20	Отработка навыков по оформлению коктейлей и посуды подачи смешанных напитков		8
Итого часов			

На основе изученных материалов сделать выводы. Составить отчет по практике.

**Методические указания
к выполнению отчёта по учебной практике
по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном
питании»**

Отчет о прохождении практики по получению составляется по результатам прохождения практики. Отчет оформляется в печатном виде (15-20 страниц печатного текста, шрифт – 14, интервал – 1) в соответствии с требованиями стандарта предприятия по оформлению письменных отчетных работ студентов. К отчету приложить фотографии или видеоматериалы.

Титульный лист отчета по практике оформляется в соответствии с приложением.

Текст отчета о прохождении практики должен состоять из трех частей:

введение, основная часть, заключение.

1. Введение

1.1. Во введении должны быть сформулированы цели и задачи практики.

Цели практики: освоение следующего вида профессиональной деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.

Задачи практики формулируются в соответствии с заданием.

1.2. Дать характеристику предприятия, которая включает:

- тип (класс) предприятия;
- адрес;
- специализация предприятия;
- режим работы;
- вместимость зала;
- характер производства.

1.3. Представить производственную структуру предприятия в виде схемы с описанием.

2. Основная часть содержит ответы на задания указанные в листе задания.

3. Заключение

В заключении должен быть сделан вывод о том, какие навыки приобрел студент за время прохождения практики: представить перечень выполняемых во время практики видов работ и сформулировать вывод (положительные моменты, замеченные недостатки и рекомендации по их корректировке) об организации питания на предприятии.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное образовательное учреждение
Архангельской области

«ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА, ДИЗАЙНА И ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАОУ СПО АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАОУ СПО АО «ТСДиТ»

Т.С. Пятовская
« 19 » 10 2020 г.



УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Северодвинск 2020

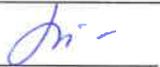
Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий» (ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

Разработчик: Сагур Татьяна Николаевна, преподаватель

Программа профессионального модуля рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии

Протокол № 1 от 18.09. 2020 г.

Председатель МК  О.В.Личутина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	38
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	42

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 «Осуществление процесса организации обслуживания в организациях общественного питания»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» базовой подготовки в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Осуществление процесса организации обслуживания в организациях общественного питания**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и переподготовки кадров по профессии Официант, Бармен или в рамках специальности ФГОС СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Уровень образования студентов – начальное, среднее профессиональное образование

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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 потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов 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;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость и др.);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и 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 в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

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

- специальные виды услуг и формы обслуживания;

- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы

- (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

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

- критерии и показатели качества обслуживания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего-1182 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося- 859 час;

включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 572 часа;

- самостоятельной работы обучающегося - 287 часов ;

- учебная практика – 144 часа;

- производственная практика - 180 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

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

Осуществление процесса организации обслуживания в организациях общественного питания,
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 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
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 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 так же требования стандартов и иных нормативных документов

3. Структура и содержание профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование 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)	
			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. 2.1-2.6	Раздел 1 Организация обслуживания в организациях общественного питания	402	268	134	6	134	-	-	-	
	Раздел 2 Психология и этика профессиональной деятельности	75	50	26	-	26	-	-	-	
	Раздел 3 Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	381	254	127	6	127	-	-	-	
	Учебная практика	144			-	-	-	144	-	
	Производственная практика	180			-	-	-	-	180	
	Всего	1182	572	287	12	287	-	144	180	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,	Объем	Уровне
-----------------------	--	-------	--------

профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	часов	н у с в о е н и я
<p>Организации обслуживания в организациях общественного питания</p> <p>Раздел I</p>	<p>Содержание</p>	402	
<p>Тема 1.1: Классификация услуг общественного питания и предприятий общественного питания</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Цели, задачи, средства и формы обслуживания. .</p> <p>2 Классификация предприятий общественного питания</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Дать классификацию услуг общественного питания</p> <p>Практическое занятие №1</p> <p>1 Составить описание собственного предприятия общественного питания</p>	8	2
<p>Тема 1.2: Организационная структура управлением предприятиями</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Управляющее звено предприятия общественного питания</p> <p>2 Характеристики и функции категорий обслуживающего персонала</p> <p>3 Методы организации труда работников, графики работы</p> <p>Практическое занятие №2</p> <p>2 Составить графики работы для персонала предприятия (по заданию преподавателя)</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Составить схему организации труда на предложенном предприятии общественного питания</p> <p>Подготовка рефератов по теме : « Популярные виды организации труда на предприятиях общественного питания»</p>	12	2
<p>Тема 1.3: Характеристика торговых помещений</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Виды торговых помещений.</p> <p>2 Интерьер торговых помещений.</p> <p>Практические занятия № 3-5</p> <p>3 Экскурсия в ресторан с целью ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания.</p> <p>4 Составить план расположения торговых помещений в предприятии общественного питания</p> <p>5 Составить схему расположения мебели в основных и дополнительных залах предприятия (по требованию преподавателя)</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление отчетов по материалам экскурсии в предприятие общественного питания. Определение площади залов, необходимого количества мебели для оснащения, подбор элементов внутреннего убранства, униформы официантов (по заданию преподавателя).</p>	8	2
		16	
		6	

<p>Тема 1.4. Специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания</p>	Содержание		10
	1	Виды оборудования и мебели, необходимых для обслуживания в организациях общественного питания.	
	2	Виды столовой посуды и приборов, столового белья.	
	Практическое занятие №6-8		
	6	Оформление заявки на доукомплектование ПОП столовой посудой, приборами.	
	7	Составление акта на бой, лом, порчу, утерю посуды, приборов по типовой форме.	
	8	Охарактеризовать виды посуды и приборов по выданным пособиям(наименование, особенность, назначение, размер)	
	Самостоятельная работа		
	Расчет столового белья, посуды, приборов для ресторана, кафе или бара в соответствии с заданием преподавателя.		
	Составление рефератов по теме: «История появления и характеристика столовых посуды и приборов» (по заданию преподавателя).		
	<p>Тема 1.5. Этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>	Содержание	
1		Особенности подготовки торговых помещений к обслуживанию.	
2		Основные правила сервировки столов.	
3		Правила работы с подносом	
4		Получение и подготовка столового белья	
5		Подготовка персонала к обслуживанию	
Практическое занятие №9-11			
9		Овладение техникой предварительной сервировки	
10		Овладение техникой работы со столовым бельем(ручник, скапелти, салфетки)	
11		Овладение техникой работы с подносом	
<p>Тема 1.6. Информационное обеспечение услуг общественного питания</p>		Самостоятельная работа	
	Составить схемы сервировок столов по меню комплексного обеда		
	Подготовка рефератов по теме « Сервировка. История возникновения»		
	Подготовка рефератов по теме « Особенности сервировки в разных странах Европы»		
	Содержание		
	1	Выбор, оформление и использование меню, карты вин и коктейлей.	
	2	Назначение, выбор и оформление различных рекламных носителей.	
	Практические занятия № 12-13		
	12	Составление и оформление различных видов меню (по заданию преподавателя)	
	13	Составление и оформление карты вин ресторана (по заданию преподавателя)	
	Самостоятельная работа		
Подготовить реферат по теме « Виды рекламы»			
Подготовить реферат по теме современные методы привлечения посетителей в предприятие общественного питания»			
Содержание		10	
Составить схемы сервировок столов по меню комплексного обеда			
Подготовка рефератов по теме « Сервировка. История возникновения»			
Подготовка рефератов по теме « Особенности сервировки в разных странах Европы»			
Содержание			
1	Выбор, оформление и использование меню, карты вин и коктейлей.		
2	Назначение, выбор и оформление различных рекламных носителей.		
Практические занятия № 12-13			
12	Составление и оформление различных видов меню (по заданию преподавателя)		
13	Составление и оформление карты вин ресторана (по заданию преподавателя)		
Самостоятельная работа			
Подготовить реферат по теме « Виды рекламы»			
Подготовить реферат по теме современные методы привлечения посетителей в предприятие общественного питания»			

<p>Тема 1.7. Методы и формы обслуживания потребителей</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания организаций общественного питания.</p> <p>2 Характеристика методов и приемов подачи блюд и напитков.</p> <p>3 Техника подачи продукции сервис – бара.</p> <p>4 Характеристика приемов сбора использованной посуды и приборов.</p> <p>5 Требования, предъявляемые к проведению расчета с посетителями.</p> <p>Практические занятия № 14-18</p> <p>14 Овладение техникой обслуживания: отработка способов подачи продукции сервис – бара, рекомендации и подача аперитива.</p> <p>15 Овладение техникой подачи блюд и напитков русским методом.</p> <p>16 Овладение техникой подачи блюд и напитков английским методом.</p> <p>17 Овладение техникой подачи блюд и напитков французским методом.</p> <p>18 Овладение техникой подачи блюд и напитков европейским методом.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом.</p> <p>Подготовка рефератов на тему: «Правила этикета за столом».</p>	<p>20</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.8. Организация труда обслуживающего персонала</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Требования к обслуживающему персоналу.</p> <p>2 Пути повышения эффективности использования персонала.</p> <p>3 Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала.</p> <p>4 Особенности обслуживания в организациях общественного питания различных типов и классов.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовка рефератов на тему « Основные требования к обслуживающему персоналу в зарубежных странах. Сходства и различия»</p>	<p>8</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.9. Специальные виды услуг и формы обслуживания</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Виды приемов и банкетов.</p> <p>2 Характеристика, особенности организации банкета за столом с полным обслуживанием официантов.</p> <p>3 Характеристика, особенности организации банкета -- фуршет.</p> <p>4 Характеристика, особенности организации банкета -- коктейль.</p> <p>5 Характеристика, особенности организации банкета – чай.</p> <p>6 Характеристика, особенности организации и комбинированных приемов.</p> <p>7 Особенности обслуживания неофициальных приемов.</p> <p>8 Обслуживание участников конференций, съездов, симпозиумов.</p> <p>9 Организация питания проживающих в гостинице.</p> <p>10 Особенности предоставления услуг по организации питания в местах массового</p>	<p>4</p> <p>31</p>	<p>2</p>

	отдыха и культурно-массовых мероприятий.	
11	Организация питания пассажиров различных видов транспорта.	
12	Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания.	
13	Кейтеринг: понятие, виды, характеристика.	
14	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.	
Практические занятия №19-29		45
19	Составление меню официального банкета за столом с полным обслуживанием. Определение численности работников, занятых обслуживанием на официальных приемах в соответствии с заказом и установленными требованиями (по заданию преподавателя).	
20	Подбор и расчет необходимого количества мебели, посуды, приборов и белья для банкета с полным обслуживанием официантами в соответствии с заказом.	
21	Подготовка к приему -- фуршет. Составление вариантов меню. Расчет количества обслуживающего персонала.	
22	Расчет количества столов и составление схемы их расстановки для организации банкета -- фуршет. Составление заявок на столовые посуду, приборы, белье.	
23	Составление меню банкета -- чая на 6, 8, 10, 12, 14 человек (по заданию преподавателя).	
24	Отработка приема сбора использованной посуды.	
25	Отработка приемов подачи холодных и горячих закусок, горячих блюд, десерта, шампанского, горячих напитков на банкете -- фуршет. Уборка зала.	
26	Отработка вариантов расстановки стеклянной посуды, прохладительных напитков, вино -- водочных изделий и оформления барной стойки для обслуживания приема -- коктейль.	
27	Освоение приемов сервировки чайного стола по составленному меню, подачи сладких блюд, горячих напитков, вино -- водочных изделий. Уборка стола.	
28	Отработка вариантов сервировки тематических столов (для молодоженов, юбиляров, встречи нового года).	
29	Овладение техникой подачи напитков, закусок и блюд с использованием комбинированных приемов обслуживания.	
Самостоятельная работа		74
Составление схем различных вариантов сервировки фуршетных столов стеклом: группами, «ёлочкой», «змейкой», в два ряда.		
Составление схемы организации рабочего места бармена на приеме -- коктейль.		
Составление схем расстановки стеклянной посуды с напитками на подносах: по восходящей, лучами, крышей (по заданию преподавателя).		
Подготовка рефератов по теме: «Традиции чаепития в России»		
Подготовка рефератов по теме: «Традиции чаепития в Англии».		
Подготовка рефератов по теме: «Традиции чаепития во Франции».		

	<p>Подготовка рефератов по теме: «Традиции чаепития в Японии».</p> <p>Подготовка рефератов по теме: «Свадебные ритуалы».</p> <p>Разработка тематического стола (по заданию преподавателя).</p> <p>Оформление схемы расстановки продукции на «шведском столе».</p> <p>Подготовка рефератов по теме: «Обслуживание пассажиров в пути следования железнодорожного транспорта».</p> <p>Подготовка рефератов по теме: «Обслуживание пассажиров в пути следования водного транспорта».</p> <p>Подготовка рефератов по теме: «Обслуживание пассажиров в пути следования воздушного транспорта».</p> <p>Подготовка докладов по темам: «Особенности питания туристов из разных стран» (по заданию преподавателя).</p> <p>Подготовка рефератов по теме: «Организация обслуживания потребителей по месту работы и учебы».</p>		
<p>Тема 1.10 Критерии и показатели качества обслуживания</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Состояние потребительского рынка услуг.</p> <p>2 Пути улучшения качества обслуживания.</p> <p>3 Культура обслуживания: понятие, факторы, определяющие культуру обслуживания в организации общественного питания.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовить реферат по теме «Современные критерии качества обслуживания в Европе»</p> <p>Подготовить реферат по теме «История культуры обслуживания в мире»</p>	8	2
<p>Промежуточная аттестация - Экзамен</p>		6	
<p>Раздел.2.</p>	<p>Содержание</p>	75	
<p>Психология и этика профессиональной деятельности</p> <p>Тема 2.1: Психологические свойства личности</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Определение психологии как науки: ее цели и задачи</p> <p>2 Методы психологии и возможность их применения для исследования проблем общественного питания</p> <p>3 Изучение психических процессы и состояния: ощущение, восприятие, память, мышление, речь</p> <p>4 Ознакомление с психологическими чертами личности: темперамент, характер, эмоции, самооценка</p> <p>Практические занятия №1-2</p> <p>1 Создание психологического портрета личности по результатам психодиагностики: тип темперамента, характер, уровень тревожности, самооценка</p>	8	2
		6	

	<p>2</p> <p>Определение типа личности и пути ее коррекции для успешной профессиональной деятельности</p>	2
<p>Тема 2.2. Эффективное общение с коллегами, руководством, потребителем</p>	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Современные направления зарубежной психологии».</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Психология как ремесло и искусство»</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Типы темперамента»</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Методы психологии , применяемые в общественном питании»</p> <p>Создать схему Отрасли психологии.</p> <p>Содержание</p> <p>1 Техника и приёмы делового общения, смысловое наполнение поведения, невербальные и вербальные средства общения</p> <p>2 Ознакомление с основными жестами в практике делового общения, поза, походка, осанка</p> <p>3 Особенности речи в сфере обслуживания. Правила ведения партнерской беседы</p> <p>4 Изучение профессиональной этики менеджера</p> <p>Практические занятия № 3-4</p> <p>3 Оценка поведения и эмоционального состояния гостя по его мимике, жестам, осанке, походке</p> <p>4 Анализ способности менеджера к речевому общению и манеры слушать. Построение деловой беседы</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Невербальные коммуникации в деловом общении»</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Первое впечатление в деловом общении»</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Легенды и мифы делового общения».</p> <p>Содержание</p> <p>1 Особенности коллективов предприятий общественного питания. Условия взаимопонимания с подчиненными</p> <p>2 Авторитет руководителя</p> <p>3 Регулирование конфликтных ситуаций в организации</p> <p>Практические занятия № 5-6</p> <p>5 Анализ способности менеджера к речевому общению и манеры слушать. Построение деловой беседы</p> <p>6 Оценка поведения и эмоционального состояния гостя по его мимике, жестам, осанке, походке</p> <p>Самостоятельная работа</p>	<p>7</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p>Тема 2.3. Психология коллектива и руководства</p>		2

	<p>Подготовить реферат на тему: «Неформальные отношения между руководителем и подчиненным»</p> <p>Подготовить реферат на тему: « Психологический портрет руководителя предприятия»</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Посредничество в конфликтах»</p>		
<p>Тема 2.4. Психология труда в профессиональной деятельности</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Требования к обслуживающему персоналу, современные критерии делового имиджа</p> <p>2 Понятие «психология здорового человека». Взаимосвязь здоровья и психогенных факторов.</p> <p>3 Изучение факторов, влияющих на самочувствие официанта, менеджера (биоритмы, состав воздуха, освещенность, режим работы, физическая и психологическая утомляемость).</p> <p>4 Здоровый образ жизни</p> <p>Практическое занятие №7</p> <p>7 Анализ факторов, ухудшающих здоровье персонала ресторана и пути их преодоления</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Профессиональная этика специалистов в общественном питании»</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Ваше понятие о здоровом образе жизни»</p> <p>Подготовить реферат на тему: « Стрессы и способы их преодоления»</p> <p>Создать шкалу профессионально -- значимых личностных характеристик специалистов работающих в общественном питании.</p>	8	2
<p>Промежуточная аттестация – диф. зачет</p> <p>Раздел.3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания</p> <p>Курсовая работа</p>	<p>Содержание</p>	381	
<p>Тема 3.1. Менеджмент как вид деятельности.</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Основные понятия менеджмента. Практические предпосылки возникновения менеджмента, его роль в развитии современного производства.</p> <p>2 Ознакомление с современными подходами в менеджменте: количественный, системный, ситуационный, системный</p> <p>3 Составление и анализ школ управления: научная, административная, человеческих отношений, Принципы управления.</p> <p>4 Определение национальных особенностей менеджмента: Японский, Американский,</p>	6	2

	Европейский менеджмент.	
	Практическое занятие № 1	4
1	Особенности Российского менеджмента	
	Самостоятельная работа	16
	Подготовить реферат на тему: «История возникновения и развития менеджмента».	
	Подготовить реферат на тему: «Менеджмент как человеческий фактор»	
	Подготовить реферат на тему: «Менеджмент как наука и искусство»	
	Подготовить реферат на тему: « Теория человеческих отношений»	
	Содержание	16
1	Организация как объект менеджмента. Виды организаций. Функции и признаки	
2	Изучение внутренней и внешней среды организации. Факторы, формирующие среду прямого и косвенного воздействия Внутренняя среда организации: структура, кадры, внутриорганизационные процессы, технология, организационная культура.	
3	Организация и функции работы с кадрами. Современные службы персонала. Персонал: управленческий, производственный, обслуживающий их характеристика	
	Практические занятия № 2-3	12
2	Решение ситуационных задач: анализ среды организации.	
3	Разработка философии организации.	
	Самостоятельная работа	14
	Подготовить реферат на тему: «Социальная ответственность и менеджмент»	
	Подготовить реферат на тему: «Изучение современных подходов в управлении кадрами»	
	Подготовить реферат на тему: «Изучение и описание жизненного цикла организации»	
	Содержание	28
1	Основные составляющие цикла менеджмента. Характеристика функций цикла: планирование, организация, мотивация, контроль. Функция планирования. Виды планов. Процесс стратегического планирования.	
2	Кадровое планирование: количественное и качественное планирование персонала. Этапы кадрового планирования и их характеристика.	
3	Изучение функций организации. Характеристика и основные принципы построения организационных структур управления предприятием.	
4	Ознакомление с функциями мотивации. Мотивы, стимулы, потребности. Содержательные и процессуальные мотивации труда.	
5	Определение критерий мотивации труда. Материальные и духовные потребности. Правила работы с персоналом. Развитие личности на предприятии.	
6	Функция контроля: понятие, сущность и этапы контроля. Правила и виды контроля в предприятиях общественного питания.	
	Практические занятия № 4-6	14
4	Составление личного плана менеджера предприятия общественного питания.	
5	Использование мотивации в деятельности менеджера.	
	Тема 3.2.	
	Структура организации	
	Тема 3.3	
	Цели и функции управления	

	<p>6 Построение организационной структуры управления предприятием общественного питания.</p> <p>Самостоятельная работа Подготовить реферат на тему: « Анализ использования информации в основных функциях менеджмента предприятия питания» Подготовить реферат на тему Ознакомление с критериями мотивации труда в предприятиях питания. Ознакомление с видами планов в предприятиях питания.</p> <p>Содержание 1 Сущность методов управления: административный, экономический, социологический, психологический. Их краткая характеристика. Взаимосвязь стимулов труда и методов управления. 2 Изучение административных методов управления: пять способов административного</p> <p>Практические занятия №7-8 7 Решение ситуационных задач: определение метода управления предприятием. 8 Индивидуальный подход и способы воздействия на персонал.</p> <p>Самостоятельная работа Подготовить реферат на тему: «Особенности административного метода управления» Подготовить реферат на тему: «Методу психологии управления труда»</p> <p>Содержание 1 Управленческие решения: сущность, классификация, типы. Требования, предъявляемые к управленческим решениям. Процесс принятия решения 2 Ознакомление с методами и способами принятия решений. Организация и контроль исполнения решений.</p> <p>Практические занятия № 9-10 9 Ролевая игра: принятие решения в малых группах. 10 Решение ситуационных задач: «Решение конкретной проблемы.»</p> <p>Самостоятельная работа Подготовить реферат на тему: « Изучение основных подходов в принятии управленческих решений» Подготовить реферат на тему: « Ознакомление с моделированием как способом принятия решений» Подготовить реферат на тему: «Ознакомление с моделированием как способом принятия решений»</p>	<p>14</p> <p>10</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>2</p>
<p>Тема 3.4. Методы управления.</p>	<p>Тема 3.5. Процесс принятия решения.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 3.6. Организационные отношения в коллективе.</p>	<p>Содержание 1 Понятие коммуникации, её виды. Управленческая информация: понятие, классификация. Использование информации в основных функциях менеджмента. 2 Ознакомление с понятием, назначением, ролью, формами общения. Деловое общение,</p>	<p>8</p> <p>2</p>

	его характеристика. Фазы делового общения. Техника ведения деловых переговоров.	
Практические занятия №11-16		28
11	Факторы эффективного общения.	
12	Особенности знаково-символической системы в предпринятии общественного питания.	
13	Решение ситуационных задач: решение конфликтных ситуаций.	
14	Выявление и предотвращение конфликтов в организации	
15	Составление требований к деловым и личным характеристикам менеджера.	
16	Решение ситуационных задач: определение стиля руководства.	
Самостоятельная работа		17
Подготовить реферат на тему: «Общение как восприятие и понимание»		
Подготовить реферат на тему: «Профилактика конфликтов в рабочем коллективе»		
Подготовить реферат на тему: « Психические аспекты переговорных процессов»		
Анализ психологической совместимости в рабочей группе		
Содержание		30
1	Концепция управления персоналом. Современная кадровая политика. Подходы к формированию кадровой политики предприятия. Принципы работы с персоналом	
2	Подбор персонала. Расчет потребности в персонале: методы расчета. Источники и методы привлечения персонала.	
3	Профессиональный отбор персонала. Порядок приема персонала в организацию. Техника и виды собеседования. Формирование резерва кадров: принципы и методы формирования.	
4	Методы оценки персонала; собеседование, анкетирование, наблюдение, экспертные оценки, экспертные оценки , анализ конкретных ситуаций, ранжирование, самоотчет, комплексная оценка. Критерии оценки результативности труда.	
5	Аттестация кадров. Процесс подготовки и порядок аттестации, Критерии аттестации. Специфика проведения аттестации в предприятиях общественного питания.	
6	Ознакомление с сутью и классификацией регламентов управления. Правила внутреннего трудового распорядка: общие положения, порядок приема и увольнения, время труда и отдыха, обязанности сотрудника, обязанности администрации, меры поощрения и взыскания.	
7	Изучение положения о подразделениях: назначение, структура, функции и задачи. Должностная инструкция: понятие и задачи. Основные разделы должностной инструкции. Трудовой договор: понятие и основное содержание трудового договора.	
Практические занятия № 17-20		14
17	Составление объявлений о текущей вакансии	
18	Составление вопросов для проведения собеседования с претендентом на вакантную должность.	
19	Оформление оценочного листа труда работников.	
Тема 3.7. Технология найма, оценки и отбора персонала. Регламентация управления		2

	<p>20 Составление программы аттестации сотрудников.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовить реферат на тему: « Какие методы оценки персонала применяют на предприятиях»</p> <p>Ознакомление с правилами внутреннего распорядка.</p> <p>Изучение нормативной документации об аттестации работников общественного питания и порядок проведения.</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Трудовой договор: понятие и основное содержание трудового договора»</p> <p>Ознакомление с должностными инструкциями работников общественного питания.</p>	20	2
<p>Тема 3.8.</p> <p>Адаптация , обучение и управление карьерой персонала</p>	<p>Содержание</p> <p>1 Адаптация персонала: понятие, критерии адаптации. Испытательный срок. Адаптация молодых специалистов: наставничество, консультирование, тренинг.</p> <p>2 Профессиональное обучение персонала: понятие, цели и виды обучения</p> <p>3 Методы обучения: наставничество, консультирование, тренинги и ролевые игры, групповое обсуждение, ротация.</p> <p>4 Ознакомление с понятием, сущностью и видами карьеры. Управление карьерой.</p> <p>5 Изучение типовых моделей карьеры: «трамплин», «лестница», «змея», «перепутье».</p> <p>6 Планирование карьеры работника.</p> <p>6 Организация движения персонала. Порядок высвобождения (увольнения) персонала.</p> <p>Практические занятия № 21-22</p> <p>21 Составление программы адаптации для молодого специалиста.</p> <p>22 Решение ситуационных задач: организация движения персонала.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовить реферат на тему: «Ознакомление с моделями рабочих мест (должностей)»</p> <p>Подготовить реферат на тему: « Современные службы персонала.»</p> <p>Ознакомление с Трудовым кодексом РФ. Часть 3. разд. 9.</p> <p>Ознакомление с программой адаптации в предприятиях общественного питания.</p> <p>Изучение нормативной документации об аттестации работников общественного питания и порядок проведения.</p> <p>Ознакомление с организацией обучения персонала в предприятиях общественного питания.</p>	26	2
<p>Промежуточная аттестация - экзамен</p> <p>Выполнение курсовой работы по МДК.02.01. «Организация обслуживания общественного питания»</p> <p>Примерная тематика курсовых работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами в ресторане 1 класса на 150 человек 2. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами в баре высшего класса на 125 человек 3. Организация обслуживания банкета – фуршет в ресторане высшего класса на 200 человек 4. Организация обслуживания банкета – коктейль в баре класса люкс на 150 человек 		20	

	<p>5. Организация обслуживания банкета – чай в кафе на 50 человек</p> <p>6. Организация обслуживания банкета по типу шведский стол в столовой на 450 человек</p> <p>7. Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами в ресторане класса люкс на 200 человек</p> <p>8. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами в закусочной на 150 человек</p> <p>9. Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами кофе в гостиной в ресторане 1 класса на 100 человек</p> <p>10. Организация обслуживания банкета коктейль – фуршет - кофе в баре класса люкс на 100 человек</p> <p>11. Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами по типу кейтеринг на 300 человек</p> <p>12. Организация обслуживания банкета - фуршет в баре 1 класса на 150 человек</p> <p>13. Организация обслуживания банкета – кофе в специализированном кафе на 100 человек</p> <p>14. Организация обслуживания банкета кофе – брейк на 150 человек</p>	
	<p>Выполнение курсовой работы по «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания»</p> <p>Примерная тематика курсовых работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выработка стратегии развития организации 2. Современные направления совершенствования структуры управления организации 3. Социальная ответственность организации 4. Экономические методы управления 5. Административные методы управления организацией. 6. Социально-психологические методы управления организацией 7. Оптимизация процесса управления организацией 8. Оптимизация управленческих решений в организации 9. Стратегическое планирование и реализация стратегии 10. Эффективность управления организацией 11. Совершенствование мотивации трудовой деятельности в организации 12. Проблемы совершенствования контроля в организации 13. Характер и содержание труда менеджера 14. Проблемы совершенствования управления персоналом 15. Программно-целевое управление 16. Конфликты в системе управления 17. Связующие процессы в менеджменте 18. Власть и способы ее реализации 19. Деловое общение в организации 20. Управленческие полномочия в организации 21. Цели в системе управления 22. Текущее планирование в организации 23. Коллектив коммерческой организации и его особенности 24. Руководитель и подчиненные 25. Организационные отношения в системе менеджмента 26. Организационная культура 27. Национальные особенности управления 28. Руководство организацией 	

<p>29. Информационное обеспечение менеджмента 30. Современные технологии управления. 31. Профессиональное обучение персонала . 32. Кадровая политика предприятия.</p>	<p>144</p>
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка приемов в организации и проверке подготовки зала обслуживания к приему гостей. 2. Отработка навыков по управлению работой официантов. 3. Отработка навыков по управлению работой барменов. 4. Отработка навыков по управлению работой сомелье. 5. Отработка навыков по управлению работой метрдотеля. 6. Отработка навыков по управлению работой бариста, барбека. 7. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания банкета с полным обслуживанием. 8. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания прием-фуршета. 9. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания прием-коктейля 10. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания банкет-чая 11. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневного дипломатического приема: Рабочий завтрак 12. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневного дипломатического приема: Бокал шампанского 13. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневного дипломатического приема: Бокал вина. 14. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневного дипломатического приема: Завтрак 15. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Коктейль 16. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Аля-фуршет 17. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Обед 18. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Обед-буфет 19. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Ужин 20. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Чай 21. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: Свадьба 22. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: День рождения 23. Отработка навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: Юбилей 	

	<p>24. Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании прием-фуршета.</p> <p>25. Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании прием-коктейля.</p> <p>26. Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании банкета с полным обслуживанием.</p> <p>27. Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании дневных дипломатических приемов.</p> <p>28. Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании вечерних дипломатических приемов.</p> <p>29. Отработка навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании неофициальных банкетов</p> <p>30. Отработка навыков по анализу производственных ситуаций</p> <p>31. Отработка навыков по оценке качества обслуживания и подготовке предложений по его повышению.</p> <p>32. Зачет</p>	
	<p>Производственная практика (учебная) Виды работ</p>	180
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка практических навыков по организации и проверке подготовки зала обслуживания к приему гостей. 2. Отработка практических навыков по управлению работой обслуживающим персоналом(официанты, бармены, барбеки, сомелье, метрдотели) 3. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания банкета с полным обслуживанием. 4. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания прием-фуршета 5. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания банкет-чая 6. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневного дипломатического приема: Бокал шампанского, бокал вина 7. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания дневных и вечерних дипломатических приемов: Завтрак, обед, ужин 8. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Коктейль 9. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания вечернего дипломатического приема: Аля-фуршет 10. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: Свадьба 11. Отработка практических навыков по определению потребностей в трудовых ресурсах необходимых для обслуживания неофициального банкета: День рождения 12. Отработка практических навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании прием-фуршета. 13. Отработка практических навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании банкета с полным обслуживанием. 14. Отработка практических навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в 	

	<p>обслуживании вечерних дипломатических приемов.</p> <p>15. Отработка практических навыков по выбору, оформлению и использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в обслуживании неофициальных банкетов</p> <p>16. Отработка практических навыков по анализу производственных ситуаций</p> <p>17. Отработка практических навыков по оценке качества обслуживания и подготовке предложений по его повышению.</p> <p>18. Дифференцированный зачет</p>	
--	---	--

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Организация обслуживания в организациях общественного питания», « Психология и этика профессиональной деятельности», «Организация и технология обслуживания в барах»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

- компьютер;
- интерактивная доска;
- магнитная доска;
- мультимедийный проектор;
- комплект для организации рабочего места, инструменты, приспособления;
- комплект бланков документации по организации обслуживания потребителей;
- комплект учебно- методической документации;
- наглядные пособия.

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

1. Учебная мастерская общественного питания:

-рабочие места по количеству обучающихся;

- посуда и предметы для работы в баре(столы, стулья, барная стойка, полотняные скатерти, полотняные салфетки, бокалы хайбол, бокалы олд-фешн, бокалы тумблер, бокалы для белого и красного вина, бокалы для шампанского, флюте, бокалы для кофе по-ирландски, бокалы для мартини, водочные рюмки, бокалы для коньяка, фужеры, столовые мелкие и столовые глубокие тарелки, круглые и овальные блюда, селедочницы и лотки, закусочные тарелки, пирожковые тарелки, десертные тарелки, вазы для фруктов и печенья, чашки с блюдцами для чая и кофе, порционные сковородки, баранчики, горшки для запекания, соусники, креманки, закусочные приборы, столовые приборы, рыбные приборы, десертные ложки, чайные и кофейные ложки,)

-инструменты, приспособления(джиггеры, шейкеры – 2 вида, стейнер, гейзер, барная ложка, ложка для приготовления фруктовых шариков и шариков из масла, нож для вырезания сердцевины яблока, ложки для мороженого)

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах : учебное для учреждений сред. проф. образования-М.: Издательский центр " Академия",2008.
2. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие.- М.: Альфа. М.: ИНФА-2014.
3. Оробейко Е. С., Шредер Н. Г. Организация обслуживания: рестораны, бары. Допущено Минобрнауки Российской Федерации в качестве учебника для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности 2311 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания». – Москва- «ACADEMIA», 2002.
4. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник - М.: Деловая литература, 2006.362с.
5. Ермакова .В.И. Официант, бармен. Допущено Экспертным советом по профессиональному образованию в качестве учебного пособия для образовательных учреждений реализующих программы начального профессионального образования: Москва « АСАСЕМІА”», 2007.
6. Сологубова Г.С. Организация Обслуживания в общественном питании. Учебник. Издательство «Юрайт»,2016.

Дополнительные источники:

1. Вершигора Е.Е. Менеджмент: Учебное пособие.- М.: ИНФРА-М, 2008.
2. Шмидт Р. Искусство общения. Практикум делового человека.- М.: Интерэкспорт, 2006.
3. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Бармен . базовый уровень. Рекомендовано Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт развития образования» в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования и профессиональной подготовки.-М.: Академия, 2011.
4. Оробейко Е. С.,Шредер Н. Г. Организация обслуживания: рестораны, бары. Допущено Минобрнауки России в качестве учебного пособия для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности 100106 «Организация обслуживания в общественном питании». – М.: МОСКВА – АЛЬФА-М – ИНФРА-М, 2006.
5. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания. М.: ПРОСПЕКТ, 2006.

6. Перетятко Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно – практическое пособие. – 1-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К^о», 2006.
7. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Бармен . Повышенный уровень. Рекомендовано Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт развития образования» в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования и профессиональной подготовки.-М.: Академия, 2011.
8. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие.-СПб,Троицкий мост,201
9. Базаров Ю.Т. Управление персоналом: учебник для студентов учреждений сред. проф.образования.М.: Издательский центр " Академия",2012.
10. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования.-М.: Издательский центр" Академия", 2012.
11. Косьмин А.Д. Менеджмент: учеб. для студентов сред. проф. образования. М.: Издательский центр " Академия", 2014.
12. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие.-СПб, Троицкий мост, 2012.

Справочники:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Хлебпродинформ, 1997, 996 (сборник технических нормативов).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» является освоение учебной практики и междисциплинарных курсов «Организация обслуживания в организациях общественного питания», «Психология и этика профессиональной деятельности», «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания», «Профессиональная хореография».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по дисциплинарному курсу (курсам):

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация обслуживания в

организациях общественного питания» и специальности с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профильной сферы является обязательным.

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
<p>ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие этапов подготовки организации организаций общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия; - соответствие этапов организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей на основании подбору специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания; 	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; -устный опрос -письменные проверочные работы. Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения лабораторных и практических работ Проведение зачета по учебным практикам Промежуточный контроль: Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей</p>	<p>- управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<p>Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; -устный опрос -письменные проверочные работы. Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения</p>

		<p>лабораторных и практических работ</p> <p>Проведение зачета по учебным практикам</p> <p>Промежуточный контроль:</p> <p>Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.3</p> <p>Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</p>	<p>- определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>-Экспертная оценка практических занятий;</p> <p>- деловой игры;</p> <p>- проверки и защиты рефератов;</p> <p>-устный опрос</p> <p>-письменные проверочные работы.</p> <p>Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения лабораторных и практических работ</p> <p>Проведение зачета по учебным практикам</p> <p>Промежуточный контроль:</p> <p>Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>- информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>- составление и оформление меню, карты вин и коктейлей;</p> <p>- осуществление консультирования потребителей;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>-Экспертная оценка практических занятий;</p> <p>- деловой игры;</p> <p>- проверки и защиты рефератов;</p> <p>Промежуточный контроль:</p> <p>Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.5.</p> <p>Анализировать эффективность обслуживания потребителей</p>	<p>- Анализ эффективности обслуживания потребителей.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>-Экспертная оценка практических занятий;</p> <p>- деловой игры;</p> <p>- проверки и защиты рефератов</p> <p>-устный опрос</p> <p>-письменные проверочные работы.</p>

		Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения лабораторных и практических работ Проведение зачета по учебным практикам; Промежуточный контроль: Комплексный экзамен
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	- разработка и представление предложения по повышению качества обслуживания; - выбор и определение показателей качества обслуживания; - разработка и представление предложения по повышению качества обслуживания.	Текущий контроль: -Экспертная оценка практических занятий; - деловой игры; - проверки и защиты рефератов; .Текущий контроль умений и знаний в ходе выполнения лабораторных и практических работ Проведение зачета по учебным практикам Промежуточный контроль: Комплексный 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
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения.	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
ОК.2.Организовывать собственную	- выбор метода и способа решения профессиональных	Интерпретация результатов

<p>деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации.</p>	<p>наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки организации питания в организациях общественного питания.</p>	<p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на производственной практике</p>
<p>ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.</p>	<p>Наблюдение за ролью обучающегося в группе</p>
<p>ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями</p>	<p>Деловые игры- моделирование социальных и профессиональных ситуаций</p>
<p>ОК.10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</p>	<p>знание действующих законов и нормативно-правовых документов, стандартов и иных нормативных документов</p>	<p>-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы</p>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Архангельской области
«ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА, ДИЗАЙНА И ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

СОГЛАСОВАНО:

Удостоверение
корпоративного имущества
ресторан «Волна»
АО «ПО «Севмаш»
« 20 » 09 2020г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ АО «ТСДиТ»
Т.С. Пятовская
« 23 » 10 2020г.

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании

Северодвинск 2020

Программа производственной практики разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по специальности 43.02.01
«Организация обслуживания в общественном питании»

Организация-разработчик: Государственное автономное
образовательное учреждение Архангельской области «Техникум
строительства, дизайна и технологий» (ГАПОУ АО «Техникум
строительства, дизайна и технологий»)

Разработчик: Сагур Татьяна Николаевна

Рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии
ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологи

Протокол № 1 от 18.09. 2020 г.

Председатель МК  О.В.Личутина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
ПРИЛОЖЕНИЯ	..

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностных служащих (официант, бармен)

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по профилю специальности, реализуемой в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Практический опыт работы
Организация питания в организациях общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости; - оперативного планирования работы производства; - получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; - участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; - проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; - участия в составлении и заключении договоров на поставку

	<p>товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
<p>Организация обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; - управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; - определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; - выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; - анализа производственных ситуаций, - оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;
<p>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; - участия в разработке комплекса маркетинга; - определения подкрепления продукции и услуг; - анализа сбытовой и ценовой политики; - консультирования потребителей; - разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; - выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; - участия в маркетинговых исследованиях;
<p>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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;
<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностных служащих (официант, бармен)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения всех видов работ по подготовке бара, буфета, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; - встречи, приветствия, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; - подачи к столу блюд и напитков разными способами; - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; - приготовления и подачи горячих, смешанных напитков и

	<p>коктейлей, простых закусок</p> <ul style="list-style-type: none">- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию и обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального, неофициального и выездного характера;- расчета с потребителями согласно счету, оформление отчетно-финансовых документов;- подготовки торгового зала, бара, буфета к закрытию;- применений передовых, инновационных методов и форм организации труда
--	--

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики по профилю специальности:

Всего – 612 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. –108 часов

В рамках освоения ПМ 02. –180 часов

В рамках освоения ПМ 03. –72 часа

В рамках освоения ПМ 04. –72 часа

В рамках освоения ПМ 05. –180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Результатом производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО

Код	Наименование результата обучения по специальности
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
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания
ПК 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 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ПК 5.1.	Выполнять подготовку бара, буфета, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 5.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания и массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.5.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 5.6.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.7.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 5.8.	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, 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 10	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК11	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4.	ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	108	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомиться с предприятием. 2. Ознакомиться с ассортиментом и качеством реализуемой продукции. 3. Ознакомиться с оперативным планированием работы производства. 4. Принять участие в получении и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов. 5. Принять участие в приготвлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания. 6. Ознакомиться с организацией договорной работы на поставку товаров на предприятии. 7. Принять участие в проведении приемки продукции по количеству и качеству. 8. Ознакомиться с организацией контроля осуществления технологического процесса производства. 9. Изучить степень соблюдения санитарных норм и правил к условиям производства и реализации продукции на конкретном предприятии. 10. Составить отчет по практике.
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК2.6	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	180	<p>Промежуточная аттестация в форме комплексного диф. зачета</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомиться с предприятием. 2. Организовывать и проверять подготовку зала обслуживания к приему гостей; 3. Принять участие в управлении работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; 4. Определять потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; 5. Ознакомиться с методами выбора, оформления и использования

			<p>информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;</p> <p>6. Принять участие в анализе производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению</p> <p>7. Составить отчет по практике.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме диф.зачета</p>
<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3</p>	<p>ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p>	72	<p>1. Участие в выявлении и анализе потребностей в продукции и услугах общественного питания;</p> <p>2. Участие в разработке комплекса маркетинга предприятия общественного питания;</p> <p>3. Определение подкрепления продукции и услуг предприятия общественного питания;</p> <p>4. Составление анализа сбытовой и ценовой политики предприятия общественного питания;</p> <p>5. Оперативное участие в консультировании потребителей предприятия общественного питания;</p> <p>6. Составление и разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности предприятия общественного питания;</p> <p>7. Определение и выявление конкурентов организации общественного питания;</p> <p>8. Определение и оценка конкурентоспособности продукции и услуг предприятия общественного питания;</p> <p>9. Участие в маркетинговых исследованиях предприятия общественного питания.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме диф.зачета</p>
<p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3</p>	<p>ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p>	72	<p>1. Определение органолептических показателей продукции в соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве.</p> <p>2. Порядок применения методов оценки качества продукции в условиях производства.</p> <p>3. Работа с различными средствами измерения, применяемыми на предприятиях.</p>

<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3., ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 5.7. ПК 5.8, ПК 5.9</p>	<p>ПМ.05 Выполнение работ по должности агент по недвижимости</p>		<p>4. Оработка процесса проведения сертификации продукции на предприятиях. 5. Оформление подачи заявки на проведение испытаний продукции в целях получения сертификата. 6. Осуществление контроля качества продукции на предприятии. 7. Осуществление контроля качества услуг на предприятии общественного питания. К отчету приложить схемы, копии документов</p> <p>Промежуточная аттестация в форме комплексного диф. зачета</p>
<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3., ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 5.7. ПК 5.8, ПК 5.9</p>	<p>ПМ.05 Выполнение работ по должности агент по недвижимости</p>	<p>180</p>	<p>1.Ознакомится с предприятием. 2.Принять участие в выполнении всех видов работ по подготовке бара, буфета, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; 3.Принять участие в размещении гостей организаций общественного питания за столом, подаче меню; 4.Принимать участие в оформлении и выполнении заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания разными способами, рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказов; 5.Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками; 6.Принять участие в приготвлении и подаче горячих, смешанных напитков и коктейлей, простых закусок 7.Принять участие в подготовке залов и инвентаря к обслуживанию и обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального, неофициального и выездного характера; 8.Ознакомится с проведением расчета с потребителями согласно счету и оформлению отчетно-финансовых документов; 9.Ознакомится с подготовкой торгового зала, бара, буфета к закрытию; 10.Ознакомится с применением передовых, инновационных методов и форм организации труда 11.Составить отчет по практике.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме комплексного диф. зачета</p>
<p>ВСЕГО часов</p>		<p>612</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики (по профилю специальности).

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания, которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей		- экспертная оценка выполнения производственных заданий на
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей		производственной практике
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа		- экспертная оценка выполнения требований
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания		(инструкций и правил). - отчеты по
ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие этапов подготовки организации организаций общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия; - соответствие этапов организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей на основании подбору специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии 	производственной практике и экзамены по каждому из разделов профессионального модуля; - экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

	с типом и классом организации общественного питания;	
ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	- управление 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	- определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	- информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. - составление и оформление меню, карты вин и коктейлей; - осуществление консультирования потребителей;	
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей	- Анализ эффективности обслуживания потребителей.	
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	- разработка и представление предложения по повышению качества обслуживания; - выбор и определение показателей качества обслуживания; - разработка и представление предложения по повышению качества обслуживания.	
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.		
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.		
ПК3.3.Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания,		

оказываемых организацией.		
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.		
ПК4.2.Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.		
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.		
<p>ПК 5.1 Выполнять подготовку бара, буфета, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие этапов подготовки зала, бара, буфета к приему потребителей на основании типа предприятия; - выбор и обоснование выбора вида сервировки в соответствии с видом проводимого мероприятия - соответствие этапов организации контроля бара, буфета, зала к приему потребителей на основании подбору специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов и расчет их необходимого количества - Анализ эффективности обслуживания потребителей. 	
<p>ПК 5.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - управление персонала, работающего в зале и других работников по обслуживанию потребителей. - объяснение различий в обслуживании в разных видах и классах предприятий общественного питания -Анализ эффективности обслуживания потребителей. 	
<p>ПК 5.3 Обслуживать потребителей при использовании</p>	<p>. грамотное проведение обслуживания потребителей при массовых банкетных</p>	

<p>специальных форм организации питания и массовые банкетные мероприятия</p>	<p>мероприятиях</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществление консультирования потребителей по вопросам меню и винной карте -определение понятий о технологической последовательности в проведении различных видов банкетов и мероприятий 	
<p>ПК 5.4. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение посудой, приборами, инвентарем, весоизмерительным и торгово-технологическим оборудованием на рабочем месте - соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с оборудованием 	
<p>ПК 5.5. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. - демонстрация составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; -демонстрация составления отчетной документации на начало и конец смены - осуществление консультирования потребителей; 	
<p>ПК 5.6. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация приготовления кулинарных блюд и закусок за барной стойкой - формулирование требований к приготовлению данных кулинарных изделий - соблюдение санитарных норм при приготовлении кулинарных изделий - соблюдение норм выхода, технологии приготовления и хранения блюд и изделий -использование оригинальности в оформлении кулинарных изделий 	
<p>ПК 5.7. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление работы на оборудовании ,используемом для расчета с потребителем(контрольно-кассовый аппарат, терминал 	

	<p>для безналичного расчета)</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил расчета с потребителем - применение правил этикета при обслуживании потребителей 	
<p>ПК 5.8. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание технологического процесса приготовления смешанных напитков; - точное изложение данных нормативной документации по смешанным напиткам - демонстрационное приготовление различных видов смешанных напитков и коктейлей - выбор и обоснование метода приготовления различных видов напитков - предупреждение образований дефектов при приготовлении напитков - соблюдать требования хранения и подготовки компонентов для приготовления коктейлей - соблюдение температурного режима 	

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	-интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения производственной практики,
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- анализ политики государства в области экономики, социальной сферы - выбор методов науки в профессиональной деятельности	- экспертная оценка защиты отчетов по практике,
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области межличностных отношений в общественном питании	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации,	- решение стандартных и нестандартных	

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	профессиональных задач в области общественного питания	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие со студентами, преподавателями, руководителями практики	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- анализ инноваций в области общественного питания	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- соблюдение техники безопасности	
ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	

Приложение 1

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Архангельской области
«Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

ОТЧЕТ

О прохождении _____ практики _

По профессиональному модулю: _____

Продолжительность практики: _____ часов (_____ недель)

Студент: _____

Курс: _____ Группа: _____

Специальность _____

Допущено к проверке

« _____ » _____ 20 ____ г.

Куратор практики от учебного заведения _____ //

Проверил

« _____ » _____ 20 ____ г.

Преподаватель междисциплинарных курсов (МДК):

Оценка: _____ Подпись: _____

г. Северодвинск 202 _

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

Обучающийся (аяся) на _____ курсе по профессии СПО

код и наименование

успешно прошел(а) производственную практику по профессиональному модулю

наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с «__» ____ 20__ г. по «__» ____ 20__ г.
в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (*дополнительно используются произвольные критерии по выбору ОУ*) _____

Дата «__» ____ .20__

Подпись руководителя практики

/ ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

/ ФИО, должность

Задание
на производственную практику по профессиональному модулю:
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
Специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Цель практики: освоение следующего вида профессиональной деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.

Задачами практики являются формирование следующих профессиональных компетенций:

- 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.

Содержание практики

1. Ознакомиться с предприятием.
2. Ознакомиться с ассортиментом и качеством реализуемой продукции.
3. Ознакомиться с оперативным планированием работы производства.
4. Принять участие в получении и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов.
5. Принять участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания.
6. Ознакомиться с организацией договорной работы на поставку товаров на предприятии.
7. Принять участие в проведении приемки продукции по количеству и качеству.
8. Ознакомиться с организацией контроля осуществления технологического процесса производства.
9. Изучить степень соблюдения санитарных норм и правил к условиям производства и реализации продукции на конкретном предприятии.
10. Составить отчет по практике.

Методические указания
к выполнению отчёта по производственной практике
по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Отчет о прохождении практики по получению составляется по результатам прохождения практики. Отчет оформляется в печатном виде (15-20 страниц печатного текста, шрифт – 14, интервал – 1) в соответствии с требованиями стандарта предприятия по оформлению письменных отчетных работ студентов. К отчету приложить фотографии или видеоматериалы.

Титульный лист отчета по практике оформляется в соответствии с приложением.

Текст отчета о прохождении практики должен состоять из трех частей: введение, основная часть, заключение.

1. Введение

1.1. Во введении должны быть сформулированы цели и задачи практики.

Цели практики: освоение следующего вида профессиональной деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.

Задачи практики формулируются в соответствии с заданием.

1.2. Дать характеристику предприятия, которая включает:

- тип (класс) предприятия;
- адрес;
- специализация предприятия;
- режим работы;
- вместимость зала;
- характер производства.

1.3. Представить производственную структуру предприятия в виде схемы с описанием.

2. Основная часть

2.1. Изучить меню предприятия за 3 дня работы (представить в приложении) и определить группы и виды товаров, поступающих на предприятие, их ассортиментную принадлежность, данные занести в таблицу 1.

Таблица 1. Группы и видов товаров

Группа товаров	Вид товара	Представленный ассортимент
<i>Пример:</i> Мясопродукты	Колбасные изделия	- Колбаса сырокопченая «Сервелат Коньячный»; - колбаса полукопченая «Сервелат»; - колбаса вареная «Докторская»;

2.2. Оценить качество продовольственных товаров, поступающих на предприятие и описать условия хранения в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2. Качество и обеспечение сохраняемости

Наименование товара	Органолептические показатели качества	Условия и сроки хранения	Выявленные несоответствие

2.3. Изучить план-меню за один день работы предприятия и проанализировать правильность его составления:

- порядок расположения блюд;
- сырьевой состав блюд;
- виды тепловой обработки;
- выход готового блюда;
- цена.

2.4. Представить образец договора на поставку товаров и проанализировать его содержание:

-

2.5. Описать процесс приемки продукции по количеству и качеству на примере 3-х товаров разных групп и представить в приложении образцы документов.

2.6. Описать организацию проведения выходного контроля:

- состав комиссии;
- процедуру проведения;
- в каком документе фиксируется.

2.7. Приготовить и оформить холодные, банкетные блюда и закуски согласно меню предприятия:

- канапе с различными видами продуктов;
- салат-коктейль;
- холодная закуска;
- фруктовое ассорти.

Представить фотографии приготовленных блюд.

2.8. Перечислить виды специальных мероприятий. Описать на примере проведения одного специального мероприятия процесс получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказа ресурсов: готовой продукции, посуды, приборов и оборудования.

2.9. Изучить организацию контроля соблюдения санитарных норм и правил и сделать выводы о степени их соблюдения к:

- условиям производства;
- оборудованию;
- производственному персоналу;
- хранению и реализации продукции общественного питания.

3. Заключение

В заключении должен быть сделан вывод о том, какие навыки приобрел студент за время прохождения практики: представить перечень выполняемых во время практики видов работ и сформулировать вывод (положительные моменты, замеченные недостатки и рекомендации по их корректировке) об организации питания на предприятии.

Дневник студента на производственную практику

Дата	Виды работ	Кол-во часов	Подпись
Итого часов		108	

Подсказка!!!! Виды работ

1. Получение столовой посуды, приборов и раздаточного инвентаря из сервизной.
2. Получение готовой продукции с производства.
3. Использование первоначального опыта для работы на оборудовании, применяемом в приготовлении блюд для общественного питания.
4. Организация оперативного планирования работы предприятия общественного питания.
5. Проведение технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа.
6. Оформление и отпуск продукции по количеству и качеству.
7. Организация визуального и инструментального контроля качества продукции.
8. Выполнение инструкции по хранению продуктов и расходных материалов.
9. Выполнение санитарных правил и норм при осуществлении технологического процесса.
10. Соблюдение персоналом технологического процесса производства.
11. Использование фирменных рецептов для приготовления блюд.
12. Выполнение условий и сроков хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья.
13. Выполнение норм рабочего времени.
14. Организация реализации продукции общественного питания.
15. Использование технологического оборудования при производстве продукции общественного питания.
16. Применение товароведных характеристик сырья.
17. Обоснование пищевой ценности сырья и готовой продукции.
18. Проведение приемки продукции по количеству и качеству.
19. Определение и списание товарных потерь.
20. Участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров.
21. Составление акта несоответствия товара медико-биологическим требованиям (недоброкачественный товар).
22. Участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания.
23. Проведение необходимых для выполнения заказов технологических расчетов.
24. Оперативное планирование производства.
25. Контроль соблюдения персоналом технологического процесса производства.
26. Составление графиков выхода на работу.
27. Освоение информационных технологий в процессе приемки товаров, списания со склада на производство, отпуска готовой продукции.
28. Оценка санитарно-гигиенического состояния организации общественного питания.

Задание
на производственную практику по профессиональному модулю:
ПМ. 02 Осуществление процесса организации обслуживания в организациях
общественного питания

Специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Цель практики: освоение следующего вида профессиональной деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.

Задачами практики являются формирование следующих профессиональных компетенций:

- 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 5.3. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания и массовые банкетные мероприятия.
- 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
- 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.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

Содержание практики

1. Ознакомиться с предприятием.
2. Организовывать и проверять подготовку зала обслуживания к приему гостей;
3. Принять участие в управлении работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
4. Определять потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
5. Ознакомиться с методами выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
6. Принять участие в анализе производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению
7. Составить отчет по практике.

Методические указания
к выполнению отчёта по производственной практике
 по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Отчет о прохождении практики по получению составляется по результатам прохождения практики. Отчет оформляется в печатном виде (15-20 страниц печатного текста, шрифт – 14, интервал – 1) в соответствии с требованиями стандарта предприятия по оформлению письменных отчетных работ студентов. К отчету приложить фотографии или видеоматериалы.

Титульный лист отчета по практике оформляется в соответствии с приложением.

Текст отчета о прохождении практики должен состоять из трех частей: введение, основная часть, заключение.

1. Введение

1.1. Во введении должны быть сформулированы цели и задачи практики.

Цели практики: освоение следующего вида профессиональной деятельности:

- Выполнение работ по профессии официант, бармен.

Задачи практики формулируются в соответствии с заданием.

1.2. Дать характеристику предприятия, которая включает:

- тип (класс) предприятия;

- адрес;

- специализация предприятия;

- режим работы;

- вместимость зала;

- характер производства.

1.3. Представить производственную структуру предприятия в виде схемы с описанием.

2. Основная часть

2.1. Описать процесс выполнения всех видов работ по подготовке зала предприятия к обслуживанию, указать методы контроля.

2.2. Описать процесс работы барменов, официантов, сомелье

- Предоставить графики работы

- Указать вид обслуживания (единичный или бригадный). Если используются оба способа, указать в каких случаях происходит смена вида обслуживания.

- Описать применения на производстве методов подачи блюд и напитков, технику подачи продукции сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов

- Изучить технику безопасности для работников на рабочих местах

- Подобрать виды оборудования, мебели, посуды, приборов белья и рассчитать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания

2.3. Рассчитать численность работников, занятых обслуживанием в соответствии с заказом (на 1 рабочий день)

Рассчитать численность работников, занятых обслуживанием в соответствии с банкетом.

2.4. Описать информационные ресурсы используемые на предприятии. (приложить ксерокопии)

2.5. Описать приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.

Проанализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость)

Разработать предложения по повышению качества обслуживания

3. Заключение

В заключении должен быть сделан вывод о том, какие навыки приобрел студент за время прохождения практики: представить перечень выполняемых во время практики видов работ и сформулировать вывод (положительные моменты, замеченные недостатки и рекомендации по их корректировке) об организации питания на предприятии.

Задание

на производственную практику по профессиональному модулю:
ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
 Специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Цель практики: освоение следующего вида профессиональной деятельности:
 - Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
 Задачами практики являются формирование следующих профессиональных компетенций:

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.

Содержание практики

1. Ознакомиться с предприятием.
2. Выполнить следующие виды работ:
 1. Участие в выявлении и анализе потребностей в продукции и услугах общественного питания;
 2. Участие в разработке комплекса маркетинга предприятия общественного питания;
 3. Определение подкрепления продукции и услуг предприятия общественного питания;
 4. Составление анализа сбытовой и ценовой политики предприятия общественного питания;
 5. Оперативное участие в консультировании потребителей предприятия общественного питания;
 6. Составление и разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности предприятия общественного питания;
 7. Определение и выявление конкурентов организации общественного питания;
 8. Определение и оценка конкурентоспособности продукции и услуг предприятия общественного питания;
 9. Участие в маркетинговых исследованиях предприятия общественного питания.

Методические указания

к выполнению отчёта по производственной практике
 по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Отчет о прохождении практики по получению составляется по результатам прохождения практики. Отчет оформляется в печатном виде (15-20 страниц печатного текста, шрифт – 14, интервал – 1) в соответствии с требованиями стандарта предприятия по оформлению письменных отчетных работ студентов. К отчету приложить фотографии или видеоматериалы.

Титульный лист отчета по практике оформляется в соответствии с приложением.

Текст отчета о прохождении практики должен состоять из трех частей: введение, основная часть, заключение.

1. Введение

1.1. Во введении должны быть сформулированы цели и задачи практики.

Цели практики: освоение следующего вида профессиональной деятельности:

- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
Задачи практики формулируются в соответствии с заданием.

1.2. Дать характеристику предприятия, которая включает:

- тип (класс) предприятия;
- адрес;
- специализация предприятия;
- режим работы;
- вместимость зала;
- характер производства.

1.3. Представить производственную структуру предприятия в виде схемы с описанием.

2. Основная часть

На примере продукции предприятия выполнить и описать виды работ:

1. Участие в выявлении и анализе потребностей в продукции и услугах общественного питания;
2. Участие в разработке комплекса маркетинга предприятия общественного питания;
3. Определение подкрепления продукции и услуг предприятия общественного питания;
4. Составление анализа сбытовой и ценовой политики предприятия общественного питания;
5. Оперативное участие в консультировании потребителей предприятия общественного питания;
6. Составление и разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности предприятия общественного питания;
7. Определение и выявление конкурентов организации общественного питания;
8. Определение и оценка конкурентоспособности продукции и услуг предприятия общественного питания;
9. Участие в маркетинговых исследованиях предприятия общественного питания.

К отчету приложить схемы, копии документов.

3. Заключение

В заключении должен быть сделан вывод о том, какие навыки приобрел студент за время прохождения практики: представить перечень выполняемых во время практики видов работ и сформулировать вывод.

Задание
на производственную практику по профессиональному модулю:
ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
Специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Цель практики: освоение следующего вида профессиональной деятельности:

- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Задачами практики являются формирование следующих профессиональных компетенций:

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.

Методические указания
к выполнению отчёта по производственной практике
по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Отчет о прохождении практики по получению составляется по результатам прохождения практики. Отчет оформляется в печатном виде (15-20 страниц печатного текста, шрифт – 14, интервал – 1) в соответствии с требованиями стандарта предприятия по оформлению письменных отчетных работ студентов. К отчету приложить фотографии или видеоматериалы.

Титульный лист отчета по практике оформляется в соответствии с приложением.

Текст отчета о прохождении практики должен состоять из трех частей: введение, основная часть, заключение.

1. Введение

1.1. Во введении должны быть сформулированы цели и задачи практики.

Цели практики: освоение следующего вида профессиональной деятельности:

- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

Задачи практики формулируются в соответствии с заданием.

1.2. Дать характеристику предприятия, которая включает:

- тип (класс) предприятия;

- адрес;

- специализация предприятия;

- режим работы;

- вместимость зала;

- характер производства.

1.3. Представить производственную структуру предприятия в виде схемы с описанием.

2. Основная часть

На примере продукции предприятия выполнить и описать виды работ:

2.1. Определение органолептических показателей продукции в соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве.

2.2. Порядок применения методов оценки качества продукции в условиях производства.

2.3. Работа с различными средствами измерения, применяемыми на предприятиях.

2.4. Отработка процесса проведения сертификации продукции на предприятиях.

- 2.5. Оформление подачи заявки на проведение испытаний продукции в целях получения сертификата.
- 2.6. Осуществление контроля качества продукции на предприятии.
- 2.7. Осуществление контроля качества услуг на предприятии общественного питания.
К отчету приложить схемы, копии документов.

3. Заключение

В заключении должен быть сделан вывод о том, какие навыки приобрел студент за время прохождения практики: представить перечень выполняемых во время практики видов работ и сформулировать вывод (положительные моменты, замеченные недостатки и рекомендации по их корректировке) о контроле качества продукции и услуг общественного питания.

Виды работ

1. Определение органолептических показателей продукции в соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве.
2. Порядок применения методов оценки качества продукции в условиях производства.
3. Работа с различными средствами измерения, применяемыми на предприятиях.
4. Отработка процесса проведения сертификации продукции на предприятиях.
5. Оформление подачи заявки на проведение испытаний продукции в целях получения сертификата.
6. Осуществление контроля качества продукции на предприятии.
7. Осуществление контроля качества услуг на предприятии общественного питания.

Задание
на производственную практику по профессиональному модулю:
ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностей служащих
Специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Цель практики: освоение следующего вида профессиональной деятельности:
 - Организация питания в организациях общественного питания.

Задачами практики являются формирование следующих профессиональных компетенций:

- ПК 5.1. Выполнять подготовку бара, буфета, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
- ПК 5.3. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания и массовые банкетные мероприятия.
- ПК 5.4. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- ПК 5.5. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
- ПК 5.6. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
- ПК 5.7. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
- ПК 5.8. 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 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 – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

Содержание практики

1. Ознакомиться с предприятием.
2. Принять участие в выполнении всех видов работ по подготовке бара, буфета, залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
3. Принять участие в размещении гостей организаций общественного питания за столом, подаче меню;
4. Принимать участие в оформлении и выполнении заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания разными способами, рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказов;
5. Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками;
6. Принять участие в приготовлении и подаче горячих, смешанных напитков и коктейлей, простых закусок

7. Принять участие в подготовке залов и инвентаря к обслуживанию и обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального, неофициального и выездного характера;
8. Ознакомится с проведением расчета с потребителями согласно счету и оформлению отчетно-финансовых документов;
9. Ознакомится с подготовкой торгового зала, бара, буфета к закрытию;
10. Ознакомится с применением передовых, инновационных методов и форм организации труда
11. Составить отчет по практике.

**Методические указания
к выполнению отчёта по производственной практике
по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном
питании»**

Отчет о прохождении практики по получению составляется по результатам прохождения практики. Отчет оформляется в печатном виде (15-20 страниц печатного текста, шрифт – 14, интервал – 1) в соответствии с требованиями стандарта предприятия по оформлению письменных отчетных работ студентов. К отчету приложить фотографии или видеоматериалы.

Титульный лист отчета по практике оформляется в соответствии с приложением.

Текст отчета о прохождении практики должен состоять из трех частей: введение, основная часть, заключение.

1. Введение

1.1. Во введении должны быть сформулированы цели и задачи практики.

Цели практики: освоение следующего вида профессиональной деятельности:

- Выполнение работ по профессии официант, бармен.

Задачи практики формулируются в соответствии с заданием.

1.2. Дать характеристику предприятия, которая включает:

- тип (класс) предприятия;
- адрес;
- специализация предприятия;
- режим работы;
- вместимость зала;
- характер производства.

1.3. Представить производственную структуру предприятия в виде схемы с описанием.

2. Основная часть

2.1. Описать процесс выполнения всех видов работ по подготовке бара, буфета, залов предприятия к обслуживанию в обычном режиме.

2.2. Описать процесс размещения гостей предприятия за столом и подачу меню (количество залов, схема расстановки столов)

Описать процесс оформления и выполнения одного заказа на продукцию и услуги предприятия

Изучить принципы рекомендаций блюд и напитков гостям при оформлении заказов

Предоставить меню завтрака или обеда, или ужина за 1 день

Предоставить копию заявки на кухню и в бар по выполненному заказу

2.3. Изучить винную карту предприятия и проанализировать правильность ее составления:

- порядок расположения напитков;
- ассортимент;
- страна производитель;
- выход ;

- цена.

2.4. Приготовить и оформить горячие, смешанные напитки и коктейли, а так же несколько простых закусок согласно меню и коктейльной карте предприятия.

-предоставить фотографии

-предоставить копии технологических карт приготовленных блюд и напитков(3 коктейля, 3 закуски)

2.5. Перечислить виды массовых банкетных мероприятий. Описать на примере проведения одного банкетного мероприятия процесс подготовки зала к работе:

-расчет фаянсовой и стеклянной посуды

-расчет столового белья

- план –меню на банкет

-схема расстановки мебели

2.6. Предоставить копии документов по расчету с посетителем(счет), а так же копии документов на закрытие рабочей смены(реестр)

2.7. Описать процесс подготовки предприятия к закрытию.

2.8. Изучить организацию труда на предприятии и проанализировать применение каких – либо инновационных технологий в работе предприятия.

3. Заключение

В заключении должен быть сделан вывод о том, какие навыки приобрел студент за время прохождения практики: представить перечень выполняемых во время практики видов работ и сформулировать вывод (положительные моменты, замеченные недостатки и рекомендации по их корректировке) об организации питания на предприятии

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

Утверждаю

ГАПОУ АО
«Техникум строительства, дизайна
и технологий»

Т.С. Пятовская



« 13 » _____ 2020 г.

Программа
производственной практики (преддипломной)
по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

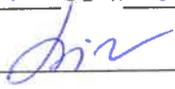
Рабочая программа производственной практики (преддипломной)
разработаны на основе Федерального государственного образовательного
стандарта среднего профессионального образования по специальности
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Организация – разработчик: Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение Архангельской области
«Техникум строительства, дизайна и технологий» (ГАПОУ АО «Техникум
строительства, дизайна и технологий»)

Разработчик: Сагур Татьяна Николаевна, преподаватель

Методические рекомендации профессионального модуля (преддипломной
практики) рассмотрены и рекомендованы к утверждению на заседании
методической комиссии.

Протокол заседания МК № 1 от «18» 09 2020 г.

Председатель МК:  О.В.Личутина

Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ.....	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	14
6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ.....	16
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

1.1. Область применения программы по производственной практики (преддипломной)

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

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 одной или нескольким профессиям рабочих,

должностям служащих

1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной): направлены на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производств практики (преддипломной)

В результате прохождения производственной практики (преддипломной), реализуемой в рамках профессиональных модулей

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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, обучающийся должен приобрести практический опыт

работы:

ВПД	Практический опыт работы
ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания	- 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;
ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;

	<ul style="list-style-type: none"> - управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; - определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; - выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; - анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;
ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; - участия в разработке комплекса маркетинга; - определения подкрепления продукции и услуг; - анализа сбытовой и ценовой политики; - консультирования потребителей; - разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; - выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; - участия в маркетинговых исследованиях;
ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - 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;
ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	- выполнение работ по профессии Официант, Бармен

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику (преддипломную) на предприятиях г Северодвинска и Архангельской области.

1.3. Количество часов на освоение программ производственной практики (преддипломной) по специальности:

ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания-108 часов

ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания-180 часов

ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания-72 часов

ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания-72 часа

ПМ.05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих-180 часов

В рамках освоения продолжительность производственной практики (преддипломной) 144 часа.

Практика обучающихся имеет продолжительность 4 недели (24 рабочих дня). Отчет должен быть сдан в течении трех дней после прохождения практики.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Результатом производственной практики (преддипломной) является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей .

Код	Наименование результата обучения по специальности
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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов
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.
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ПК 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 4.1.	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.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

3.1. Виды работ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Виды работ
ПК 1.1-1.4	ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	<ul style="list-style-type: none">- 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 договора на поставку товаров;- проводить приемку продукции;- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;- определять вид, тип и класс организации общественного питания.

ПК 2.1-2.6	ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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; - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; - определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); - выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
ПК 3.1-3.3	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - 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, давать 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 выводы о конкурентоспособности организации.

ПК 4.1-4.3	ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - 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 деклараций соответствия; - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.6 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.3	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<ul style="list-style-type: none"> - 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 договора на поставку товаров; - проводить приемку продукции; - контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; - определять вид, тип и класс организации общественного питания. - 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 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; - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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, давать 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 выводы о конкурентоспособности организации. - 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 деклараций соответствия; - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;
		<p>Сбор материала для ВКР (в рамках утвержденной темы по одному или нескольким модулям)</p>

3. Календарно-тематический план производственной практики (преддипломной)

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику (преддипломную) на предприятиях (организациях) г. Северодвинска и Архангельской области.

Практика студентов имеет продолжительность 4 недели (24 рабочих дня). Перед направлением на практику руководитель от образовательного учреждения выдает каждому обучающемуся задание (Приложение 1)

Примерное распределение времени практики по производственной практике (преддипломной):

Раздел	Число рабочих дней
Раздел 1. Ознакомление с предприятием	2
Раздел 2. Управление на предприятии	4
Раздел 3. Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или метрдотеля (администратора зала, бар-менеджера), руководителя предприятия.	16
Раздел 4. Систематизация собранных материалов и оформление отчетов	2
ИТОГО:	24

3.2. Содержание программы практики (перечень видов работ)

Наименование разделов	Содержание
Раздел 1. Ознакомление с предприятием	<p>Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно-правовой формы, места нахождения, количество посадочных мест, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети. Структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты. Ознакомление с перечнем предоставляемых услуг, формами и методами обслуживания.</p> <p>Выявите признаки, определяющие тип и класс предприятия, установите их соответствие требованиям ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Ознакомление с учредительными документами. Изучение устава предприятия (основные разделы), документов подтверждающих виды деятельности. Ознакомление с организацией отношений с различными организациями: поставщиками, банком, службами быта (прачечные, ателье и пр.) и т.д. Анализ роли и места предприятия в системе рыночных отношений по отношению к основным конкурентам.</p>
Раздел 2. Управление на предприятии	<p>Ознакомление с организацией управления на предприятии, структурой штата, составом структурных подразделений и их взаимосвязью. Составление схемы организационной структуры управления предприятием, с указанием ее преимуществ и недостатков.</p> <p>Изучение структуры производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащённостью.</p> <p>Ознакомление с уровнями аппарата управления и выполняемыми ими функциями, основными категориями работников аппарата управления</p>

	<p>(руководители, специалисты, технические исполнители) и характером труда. Анализ организации труда в аппарате управления. Ознакомление с функциями руководителей высшего, среднего и низшего звена управления. Изучение прав, обязанностей и ответственности директора, менеджера, метрдотеля и других руководителей различных звеньев управления. Изучение функций управления, реализуемых на данном предприятии (планирование, организация, координирование и т.д.). Делегирование полномочий. Анализ качества и эффективности их выполнения. Ознакомление с применяемыми на предприятии экономическими, организационными, распорядительными, правовыми, социально-психологическими методами управления. Анализ и выводы об эффективности применяемых методов.</p> <p>Изучение порядка организации кадровой работы: прием, перевод, увольнение персонала, методы обучения и повышения квалификации сотрудников, планирование резерва кадров и т.д. Анализ действующих на предприятии критериев подбора и расстановки кадров (анкетирование, собеседование, тестирование и т.д.), организации аттестации, форм и порядка ее проведения.</p> <p>Анализ существующей на предприятии системы морального и материального стимулирования работы персонала.</p> <p>Изучение систем оплаты труда на предприятии различных категорий работников (повременная, сдельная, премиальная и т.д.). Ознакомление с порядком осуществления контроля (внешнего и внутреннего) за деятельностью предприятия и оформления его результатов. Анализ актов или справок проверок контролирующих органов.</p>
<p>Раздел 3. Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника цеха, или метрдотеля (администратора зала, бар-менеджера), руководителя предприятия.</p>	<p>Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, метрдотеля, директора предприятия, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»</p> <p>Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств. Правила заключения договоров о материальной ответственности.</p> <p>Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технологических и технико-технологических карт. 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. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии. Разработка технологических карт.</p> <p>Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее 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.</p> <p>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, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.</p> <p>Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой персонала. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства. Составление табеля учета рабочего времени.</p> <p>Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур блюд, нормами выхода полуфабрикатов и готовой</p>

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. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверение о качестве, заборный лист, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.

Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, предварительная сервировка стола). Изучение меню, карты вин и коктейлей, их содержание и оформление. Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием зала обслуживания: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе за предыдущий день. Изучение организации процесса обслуживания в зале. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями.

Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов. Изучение подготовки и проведения банкетов, различных торжеств. Изучение организации обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP). Изучение с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу- и видео - программы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.).

Ознакомление с особенностями подготовки и организации обслуживания различных торжеств. Определение роли, функций и ответственности менеджера в организации обслуживания торжеств. Наблюдение, анализ и оценка работы официантов, барменов. Определение роли и функции менеджера зала обслуживания при организации обслуживания специальных выездных мероприятий (съездов, конференций и т.д.), оказании услуг питания по типу «шведского стола», на дому, в офисах, в номерах гостиниц, организации питания иностранных туристов и т.д. (в зависимости от возможностей баз практики).

Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения программы банкета для сервис-бара.

Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов с учетом остатков, имеющихся в баре. Участие в получении продуктов со склада. Визуальная и органолептическая оценка качества сырья. Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии.

Изучение прав и должностных обязанностей руководителя предприятия, требования к нему. Ознакомление с перечнем основных вопросов, которые приходится решать руководителю в соответствии со спектром его деятельности.

Ознакомление с организацией рабочего дня руководителя. Участие в планировании работы руководителя на определенный период. Составление примерного индивидуального плана работы руководителя на один день, с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров.

Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.

Ознакомление с организацией рабочего места руководителя, системой его обслуживания, с техническими средствами управления, имеющимися на предприятии. Анализ и выводы об эффективности использования

	<p>технических средств управления и организации рабочего места руководителя.</p> <p>Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.</p> <p>Ознакомление с организацией проведения деловых бесед, собраний, совещаний, переговоров и т.д. Анализ и оценка их эффективности. Участие в проведении некоторых собраний, производственных совещаний.</p> <p>Ознакомление с различными видами информации, используемой руководителем предприятия в работе. Определение потребности в информации.</p> <p>Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использовании современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по совершенствованию рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. Изучение опыта работы руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон.</p> <p>Определение основных направлений деятельности руководителя и оценка его роли в формировании и реализации товарной политики предприятия, включая все ее составные элементы. Ознакомление с порядком осуществления и методами контроля за деятельностью предприятия и коллектива со стороны руководителя. Анализ и оценка эффективности организации работы руководителя, использования рабочего времени, стиля управления. Проанализируйте, как стиль управления руководителя, организация его работы, методы управления, виды его деятельности отражаются на результатах работы всего предприятия в целом и взаимоотношениях между сотрудниками в коллективе.</p> <p>Определение номенклатуры показателей, по которым оценивается качество обслуживания (ГОСТ Р 50764-2009).</p> <p>Выводы и предложения по улучшению сервиса в предприятии. 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, внедрение новых технологий по обслуживанию и внедрению дополнительных услуг, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.</p>
--	---

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

2.1. Требования к условиям проведения производственной практики (преддипломной)

Реализация программы предполагает проведение производственной практики (преддипломной) на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

2.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика (преддипломная) проводится концентрировано в рамках профессиональных модуле ОПСПО ППСЗ.

2.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой (преддипломной) осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже

1-го раза в 3 года.

Информационное обеспечение обучения

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 (с изменениями и дополнениями от 25.10.2007г. №234).
2. Профессиональные стандарты индустрии питания и гостеприимства, 2012.
3. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
4. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
5. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
8. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
9. Правила оказания услуг общественного питания. (Утв. Постановлением Правительства Российской Федерации № 1036 от 15.08.97 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 №389, от 10.05.2007 №276).

Основные источники:

10. Брагина З.В. Управление персоналом: учебное пособие/ З.В. Брагина, В.П. Дудяшова, З.Т. Каверина. – М.: КНОРУС, 2010.
11. Веснин В.Р. Основы менеджмента: Учебник.-М.: ИНМПЭ. «Триада»,1996.
12. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент: Учебник. – М.: Гардарики,1998.
13. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: Учеб.пособие для студентов учреждений сред.проф.образования.- М.: Академия, 2002.
14. Ефимова Н.С. Основы общей психологии: Учебник для среднего профессионального образования. – М.: Форум, ИНФРА-М, 2011.
15. Кибанов А.Я. Основы управления персоналом. – М.: ИНФРА – М, 2011.
16. Кибанов А.Я., Захаров Д.К., Коновалова В.Г. Этика деловых отношений. - М.: ИНФРА – М, 2011.
17. Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента: Пер. с англ. –М.: Дело, 1992.
18. Немов Р.С. Психология: Учеб.для студ. высш. пед. заведений. – М.: Юрайт-Издат, 2009.
19. Столяренко Л.Д. Психология: Учебник для вузов. – СПб.: Питер, 2010.
20. Столяренко Л.Д. Психология делового общения и управления. – Ростов н/Д: Феникс, 2009.
21. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. - М.: Деловая литература, 2002.

Дополнительные источники:

22. Антурова Н.В. Персонал в ресторане. Как создать персональную команду. – М.: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2001.
23. Барановский В.А. Официант – бармен. – Ростов – на – Дону.: «Феникс», 2000.
24. Браун Грэм, КаронХепнер. Настольная книга официанта. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001.
25. Зайцев Г.Г. Управление деловой карьерой: учебное пособие для студ. высш. учеб.заведений/ Г.Г. Зайцев, Г.В. Черкасская. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
26. Иванова С.В. Искусство подбора персонала: Как оценить человека за час. – 5 – е изд. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2008.
27. Извекова В.Г. Бармен, официант. Учебное пособие. – М.: 2004.
28. Калашников А.Ю. Кафе, бары, рестораны: организация, практика и техника обслуживания. – М.: Проспект, 2004.
29. Клаус Аррас. Искусство сервировки. – Москва, 2004.
30. Коршунов В.А., Кустова А.И. Подбор персонала для ресторанного бизнеса. – М.: Ресторанные ведомости, 2009.
31. Прием и увольнение работников: оформление трудовых отношений, подбор и оценка персонала: практ. Пособие/ Г.А. Корнийчук, С.В. Казинцева. 3 – е изд., испр. – М.: Издательство «Омега Л», 2011.
32. Профессиональные стандарты по профессиям Ресторанной индустрии. Федерация рестораторов и отельеров. Науч.-учеб. Центр «Агентство профессиональных стандартов» (АСП).- М.: Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2004.
33. Психология: учеб. / В.М. Аллахвердов, С.И. Богданова; отв. ред. А.А. Крылов. – 2 – е изд., перераб. и доп. – М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2008.
34. Сайман Лисетт. Сервировка праздничного стола. – Москва, 2002.
35. Самоукина Н.В. Настольная книга директора по персоналу. Полное практическое руководство. – М.: Эксмо, 2009.
36. Стоун М., Вудкок Н., Мэчтингер Л. Маркетинг, основанный на потребителя. – М.: ФАИР-ПРЕСС, 2003.
37. Хейг М. Выдающиеся брэнды. –Ростов н/Д: Феникс, 2006.
38. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для нач. проф. образования. – 7 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
39. Юкаева В.С. Управленческие решения. Учебное пособие –М.: ИВЦ «Маркетинг», 1999.

Интернет – ресурсы:

40. <http://www.dom-restoratora.ru>
41. <http://www.effecton.ru>
42. <http://www.elitarium.ru>
43. <http://www.hr.inforser.ru>
44. <http://www.hrm.ru>
45. <http://www.ht.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

В период прохождения практики студентом ведется дневник практики. По результатам практики студентом составляется отчет, который утверждается организацией. Студент самостоятельно формирует портфолио работ, в котором отражается практический опыт, полученный в период прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Проверка и оценка Отчета по практике с учетом характеристики с места прохождения практики, своевременности сдачи отчета, полноты и грамотности отражения в нем вопросов бронирования. Составление аттестационного листа.
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.	
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	
ПК 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 4.1. 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.	

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Моделирование практической ситуации. Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Проверка и оценка Отчета по практике с учетом характеристики с места прохождения практики, своевременности сдачи отчета
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	

5. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Оптимальный объем Отчета по производственной практике (преддипломной) – 25-30 страниц машинописного текста. Текст Отчета по практике печатается на стандартных листах формата А4 с одной стороны шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,5 интервала) с оставлением полей: слева – 30 мм, сверху – 25 мм, справа – 10 мм, снизу –

25 мм. Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25. В работе используется сквозная нумерация страниц. На первой странице (титульном листе) и на оглавлении (содержании) работы номер не ставится. Номер страницы проставляется арабскими цифрами в центре внизу страницы. Каждая глава, а также введение, заключение, приложения начинаются с новой страницы.

Отчет о практике должен содержать ответы на все вопросы программы практики и быть составленным в строгом соответствии с ней. В отчете излагаются конкретные вопросы организации учета на конкретном предприятии (организации) с отражением особенностей организации учета именно на этом предприятии (организации), а не в целом по отрасли. Приложением к отчету являются документы, составленные обучающимся, на которые даются ссылки в текстовой части отчета и которые должны отражать особенности организации учета на предприятии (организации), текстовая часть не должна содержать выписки из учебников и нормативно-законодательных актов.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение)
- содержание с нумерацией страниц
- основная часть
- приложения (документы организации, таблицы, схемы, расчеты и т.п.)

К отчету должны быть приложены подписанные и заверенные печатью организации следующие шаблоны:

- дневник практики (Приложение)
- характеристика (Приложение)
- аттестационный лист по производственной практике (Приложение)
- инструктаж по технике безопасности (Приложение)

Отчет вместе с договором, заданием, заполненными шаблонами (с подписью и печатью организации-базы практики) должен быть сдан в последний день прохождения практики.

Результат защиты оценивается дифференцированным зачетом.

ПРИЛОЖЕНИЯ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

Отчет по производственной практике (преддипломной)

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании Студент _____

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

Группы _____

Руководитель практики от организации

(должность)

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

МП

« ____ » _____ 2020 г.

Руководитель практики от техникума

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

« ____ » _____ 2020 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на _____ курсе группа _____

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в организация общественного питания

успешно прошел (ла) производственную практику

(или сдипломную)

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

индекс и наименование профессионального модуля
в объеме _____ часов с «__» _____ 202__ г. по «__» _____ 202__ г.

1. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объем выполненных работ (часов)
Итого часов	

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

Оценка

(_____)
прописью

3. База прохождения практики

Предприятие (организация): Наименование _____

Руководитель практики от
предприятия (организации)

Должность
ФИО

Дата «__» _____ 202__ г.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области

«Техникум строительства, дизайна и технологий»

(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

Дневник

Производственной практики (преддипломной)

(указать вид практики)

ПДП

Производственная практика (преддипломная)

(наименование практики)

Студент(ка) 4 курса

Специальности	43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании <i>(код, наименование специальности)</i>
Форма обучения	очная
Группа	41
Фамилия	
Имя	
Отчество	

Период прохождения практики

с « _ » ____ 202__ года по « _ » ____ 202__ года

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

Дневник

Производственной практики (преддипломной)

(указать вид практики)

ПДП

Производственная практика (преддипломная)

(наименование практики)

Студент(ка) 4 курса

Специальности	43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании <i>(код, наименование специальности)</i>
Форма обучения	очная
Группа	41
Фамилия	
Имя	
Отчество	

Период прохождения практики

с « _ » ____ 202 _ года по « _ » ____ 202 _ года

Студент _____
Направляется в организацию для прохождения _____ практики
в период с «_____» _____ 202__ года по «_____» _____ 202__ года

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Базовое предприятие (организация)

_____ (полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

_____ Адрес предприятия (организации)

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: _____
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: _____
(должность руководителя практики по месту прохождения практики)

Руководитель практики от техникума.

Ф.И.О.: _____
(Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: _____
(должность руководителя практики)

Подпись: _____

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

(код, наименование специальности)

– формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Производственная практика (преддипломная) направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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 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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

В результате изучения
Производственной практики (преддипломной)

(наименование профессионального модуля)

должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду 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 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.
- ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
- ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
- ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
- ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
- ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
- ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
- ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
- 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 4.1. 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.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ В процессе выполнения
практики необходимо выполнить следующие работы:

1. Ознакомление с предприятием
2. Управление на предприятии
3. Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников:
заведующего производством (шеф-повара), или его заместителя, или начальника
цеха, или метрдотеля (администратора зала, бар-менеджера), руководителя
предприятия.
4. Систематизация собранных материалов и оформление отчетов

«_____» _____ 202__ года

М.П.
(печать организации)

Согласовано:
Руководитель практики от организации

(подпись)

Ознакомлен:
студент _____

(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Прошел инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Вид инструктажа: (заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись _____ Дата _____

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись _____ Дата _____

**ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С
ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА**

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил (а)

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись _____ Дата _____

Подпись _____ Дата _____

Подпись _____ Дата _____

Подпись _____ Дата _____

ПАМЯТКА

1. Прибыв на место прохождения практики, студент-практикант обязан зарегистрироваться у руководителя практики.
2. С момента зачисления студентов на период практики в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации.
3. Студент-практикант при прохождении практики в организации обязан:
 - полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
 - соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
 - изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.
4. В период прохождения практики студентом ведётся **дневник практики**. Дневник ведётся ежедневно и заполняется в соответствии с планом и программой практики. Из содержания дневника должны быть видны: проделанная студентом работа, характеристика объекта работы.
5. По результатам практики студентом составляется отчёт, который утверждается организацией. Отчёт должен оформляться во время всего пребывания студента-практиканта на месте практики. Рекомендуемый объём отчёта 15-20 стандартных страниц текста (с использованием рисунков, фотографий, схем). Основу содержания отчёта должны составлять: самостоятельные личные наблюдения, критический анализ, составление и оценка действующих технических средств, процессов и организации работ, а также личные рационализаторские предложения, выводы и заключения.
6. **Дневник и отчёт** должны быть полностью закончены на месте практики и представлены студентом руководителю практики от организации.
7. По результатам практики руководителями практики от организации и от техникума формируется **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на студента.
8. Студент-практикант представляет подписанные документы (отчёт, дневник по практике и аттестационный лист) руководителю практики от техникума в последний день практики.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Архангельской области
«Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

Утверждаю

ГАПОУ АО

«Техникум строительства,
дизайна и технологий»

Т.С. Пятовская

«19» 09 2020 г.

Программа преддипломной практики

по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Северодвинск 2020

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1 Организация преддипломной практики.....	4
2 Обязанности студента-практиканта	6
3 Требования к содержанию отчета по преддипломной практике	7
4 Требования к оформлению отчета по преддипломной практике	11
5 Текущий контроль и сдача отчета по преддипломной практике	13

ВВЕДЕНИЕ

Преддипломная практика как часть основной образовательной программы является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами программы теоретического обучения.

Целью преддипломной практики является закрепление и углубление обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных в процессе освоения основной образовательной программы специальности.

Главными задачами практики являются:

- непосредственная практическая подготовка выпускника к самостоятельной работе по специальности;
- подготовка и систематизация необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Во время прохождения преддипломной практики студенты собирают и анализируют необходимый материал о производственной, хозяйственной, экономической и сервисной деятельности предприятия общественного питания, который может быть использован при разработке ВКР.

1 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика является подготовительным этапом к выполнению и выпускной квалификационной работы. Преддипломная практика проводится в сроки, установленные в учебных планах.

Рекомендуется в качестве мест преддипломной практики выбирать только предприятия, относящиеся к отрасли общественного питания (предприятия питания, гостиницы).

Учебно-методическое руководство практикой осуществляет предметно-цикловая комиссия технологических и товароведческих дисциплин. Непосредственно работу студентов на предприятии организуют руководители практики от предприятия питания.

Проведению практики предшествует подготовительный период.

На этом этапе студентам предоставляется право самостоятельно найти организацию, в которой они будут проходить практику, либо использовать в качестве базы практики организацию, в которой они работают. В этом случае в установленный ПЦК срок они должны представить гарантийное письмо, подписанное руководителем этой организации и заверенное печатью, с согласием обеспечить возможность прохождения практики.

На этом этапе, но не позднее, чем за 4 недели до начала практики, обучающимся необходимо ознакомиться с рекомендуемой тематикой дипломных работ и написать заявление о выборе темы и назначении руководителя ВКР. Тема дипломной работы по прибытии студента на базу преддипломной практики может быть изменена в соответствии с проблематикой предприятия, причем в первую неделю практики и совместно с руководителем практики от предметно-цикловой комиссии.

Перед началом преддипломной практики предметно-цикловой комиссией проводится установочная конференция (собрание), на которой студенты получают необходимые сведения о задачах прохождения и содержании практики, заслушивают рекомендации преподавателей; назначаются дни методических консультаций по практике.

Основной этап преддипломной практики проводится непосредственно на предприятиях и в организациях.

Руководство преддипломной практикой осуществляют высококвалифицированные специалисты структурных подразделений, назначенные приказом руководителя предприятия. Предприятие, являющееся базой для прохождения преддипломной практики в лице руководителя практики:

- информирует практиканта о требованиях, предъявляемых к специалисту, знакомит с правилами внутреннего трудового распорядка коллектива предприятия;

- организует проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности и контролирует исполнение правил;

- создает необходимые условия для получения студентом-практикантом навыков и знаний по специальности и с учётом специализации;
- оказывает помощь в подборе материала по теме дипломной работы;
- предоставляет возможность практикантам пользоваться имеющейся литературой, технико-экономической и другой документацией; обращаться к соответствующим специалистам предприятия при подборе материала;
- проверяет ведение дневника практиканта и оценивает выполняемую им работу, заверяя подписью.

Руководитель практики от предприятия выдает студенту письменный, заверенный печатью отзыв о приобретенных навыках, подобранных материалах для отчета, дисциплине студента, исполнительности и инициативности в работе.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики в организациях составляет не более 40(36) часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

В течение всего срока студенты выполняют должностные обязанности, закрепленные за практикантом, изучают организацию деятельности предприятия, подбирают и систематизируют материалы для отчета и дипломной работы в соответствии с Программой практики (раздел 3 настоящих указаний). Выполненную в течение дня работу студент должен ежедневно отразить в краткой, произвольной форме в «Дневнике преддипломной практики», заверив запись подписью руководителя практики от предприятия. В дневник заносятся также все замечания и указания руководителей практики. Работа по составлению отчёта проводится студентом-практикантом систематически на протяжении всего периода практики.

В период прохождения преддипломной практики студенты обязаны посещать консультации руководителя преддипломной практики в установленные дни и часы.

На заключительном этапе практики студент должен представить на рассмотрение ПЦК:

- письменный отчет согласно программе практики;
- дневник преддипломной практики, заверенный руководителями практики от учебного заведения и предприятия;
- отзыв руководителя практики от предприятия.

2 ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТА-ПРАКТИКАНТА

В период прохождения практики студент получает дополнительные теоретические и практические знания по вопросам организационной и производственной деятельности предприятий и организаций, анализа основных показателей деятельности предприятий.

На подготовительном этапе студент обязан:

- выбрать и согласовать с руководителем тему дипломной работы;
- пройти медицинское обследование и оформить (или продлить) личную медицинскую книжку;
- принять участие в установочной конференции для получения задания и методических указаний на практику;
- составить календарный план выполнения программы практики и согласовать его с руководителем.

С момента зачисления студентов в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации.

В период прохождения преддипломной практики студенты:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики и в соответствии с календарным планом;
- уточняют и при необходимости изменяют тему дипломной работы;
- собирают и систематизируют материал для дипломной работы;
- при консультации руководителей осуществляют анализ собранных материалов;
- ежедневно ведут дневник прохождения практики;
- готовят отчет о прохождении преддипломной практики, оформляют его в соответствии с предъявляемыми требованиями;
- получают консультации у руководителей от учебного заведения и предприятия по возникшим проблемам составления отчета и сбора материалов для дипломной работы;
- выполняют поручения руководителя практики по месту ее прохождения;
- подчиняются действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- получают отзыв руководителя практики от предприятия за период прохождения преддипломной практики для представления его на ПЦК.

На заключительном этапе студент-практикант представляет руководителю практики от учебного заведения отчет о прохождении практики, в приложения к которому должны быть включены дневник и отзыв. Окончанием преддипломной практики считается положительный результат защиты отчета, зафиксированный в ведомости и зачетной книжке.

3 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

Содержание и задачи преддипломной практики определяются, прежде всего, темой дипломной работы. Тема выпускной квалификационной работы должна быть реальной, т.е. соответствовать практическим нуждам предприятия, в котором студент проходит практику. Необходимо разработать детальный план дипломной работы, и усилия студента, прежде всего, должны быть направлены на сбор и анализ материалов, необходимых для выполнения всех предполагаемых разделов дипломной работы.

Структурными элементами отчета по преддипломной практике являются:

1. Титульный лист
2. Отзыв-характеристика от предприятия
3. Содержание
4. Введение
5. Теоретическая часть
6. Аналитическая часть
7. Список использованных источников
8. Приложения
- 9.

Во введении студент должен:

- определить цель прохождения практики;
- определить предмет исследования дипломной работы;
- кратко охарактеризовать степень освещенности темы дипломной работы в литературных источниках;
- обосновать актуальность дипломной работы;
- определить конечную цель и задачи дипломной работы.

Теоретическая часть

Теоретическая часть выполняется на основе изучения литературных источников, нормативно-справочной документации, данных статистической отчетности, передового отечественного и зарубежного опыта по исследуемой в дипломной работе проблеме и содержит характеристику теоретических и методических вопросов.

В процессе изучения имеющихся литературных источников по исследуемой проблеме очень важно найти сходство и различия точек зрения разных авторов, дать их анализ и обосновать свою позицию по данному вопросу.

Разработка теоретической части предполагает также подготовку форм сбора первичной информации и определение методики ее разработки и анализа.

В теоретической части отчета студенты представляют обзор литературных источников по выбранной теме дипломной работы.

В период преддипломной практики должны быть изучены все виды источников, содержание которых связано с темой, в том числе:

- официальные документы (Законы РФ, Постановления Правительства и т. п.);
- научная и справочная литература;
- статистические материалы;
- учебные и учебно-методические материалы;
- периодическая печать.

Теоретическая часть должна заканчиваться краткими выводами о степени изученности исследуемой проблемы.

Аналитическая часть

Аналитическая часть включает анализ деятельности рассматриваемого предприятия и конкретные материалы, имеющие непосредственное отношение к теме дипломной работы, собранные при прохождении преддипломной практики.

Первый параграф аналитической части всегда посвящен общей характеристике предприятия (когда и кем образовано, цели, задачи, организационная структура, характеристика услуг). В этом параграфе дается оценка перспектив и тенденций развития предприятия. Желательно представить технико-экономическую и социологическую характеристику предприятия, в том числе: размеры, структуру, специализацию, виды деятельности предприятия, организационно-правовую форму предприятия и другие сведения, относящиеся к общей характеристике объекта.

Во втором параграфе (в зависимости от темы дипломной работы) представляются статистические и аналитические данные, характеризующие деятельность предприятия и его подразделений, услуги, данные о клиентах, партнерах, поставщиках и т.д.

Содержание данного параграфа обязательно уточняется у руководителя дипломной работы.

Изучение проблемы проводится не только на основе отчетных и статистических данных, но и на основе данных социологических и маркетинговых исследований, в том числе анализа конкурентов, потенциальных клиентов предприятия.

Для изучения фактического состояния исследуемой проблемы выявляются тенденции и устанавливаются закономерности их изменения. Для количественной характеристики тенденций и зависимостей следует использовать метод графического анализа, сравнения, группировок и т. д.,

при этом необходимо главное внимание обратить на проблемы и недостатки в деятельности предприятия.

В результате проведения аналитического обзора должны быть сформулированы аргументированные выводы о состоянии исследуемой проблемы предприятия, подкрепленные практическими примерами данными наблюдений, исходя из которых можно будет предложить разработку конкретных мероприятий или направления по совершенствованию деятельности предприятия.

Материалы, служащие базой для аналитической части, должны быть полными и достоверными, чтобы, опираясь на них, можно было бы проанализировать положение дел, определить резервы и наметить пути их использования, а также устранить вскрытые недостатки в работе или прийти к обоснованному выводу о необходимости организации нового направления в деятельности предприятия или внедрения новой концепции развития.

Следует избегать ненужных сведений, отбирая только те, которые будут использованы в процессе работы.

Аналитический обзор предполагает обработку собранных на предприятии статистических материалов. Анализ и обработку цифровой информации необходимо проводить с помощью современных методов экономического, статистического, математического и других видов анализа.

Направления анализа определяются темой дипломной работы по согласованию с руководителем, при этом можно (в зависимости от темы дипломной работы) включать такие разделы, как:

- общая характеристика тенденций и перспектив развития данного вида услуг;
- анализ рынка услуг;
- анализ контингента конкурентов;
- анализ контингента потребителей;
- анализ внешней среды предприятия и т.д.
- анализ маркетинговой деятельности и т.д.

При этом в каждом пункте может рассматриваться ряд вопросов, например, при анализе рынка услуг исследуются спрос и предложение, потенциальный рынок сбыта, емкость рынка и т.д.

При обработке материала должны найти отражение различные методы научного исследования, непосредственные наблюдения студента. В этой части должны содержаться собранные студентом фактические данные, их анализ и основные предложения по решению поставленных задач.

В результате исследования состояния объекта определяют возможные пути его развития, формируют теоретические положения дипломной работы, основанные на глубоком изучении литературного материала по теме, обобщении данных практической деятельности, которые должны быть направлены на выяснение связи изучаемого вопроса с проблемами

дальнейшего развития, совершенствования деятельности предприятия и развития отрасли.

В данной части отчета необходимо сделать выводы
Список использованных источников(не менее 15 источников) оформляется в соответствии с ГОСТ. Библиографический список должен содержать перечень использованных в ходе работы первоисточников, расположенных в алфавитном порядке по определенной форме и последовательности:

- 1 Законы Российской Федерации и субъектов РФ, Постановления Правительства, Указы Президента, региональные законодательные акты, Положения и Инструкции Министерств и ведомств;
 - 2 Учебники;
 - 3 Учебные и методические пособия;
 - 4 Научные работы, авторефераты, диссертации;
 - 5 Статьи периодической печати;
 - 6 Интерактивные источники (с обязательным указанием даты обращения).
- Библиографический список должен включать только источники, непосредственно использованные в работе, т.е. те, которые цитировались, на которые делались ссылки, и послужили основой при формировании точки зрения студента. При этом описание книг и статей располагаются в общем алфавите фамилий авторов и заглавий книг и статей (если автор не указан). Работы одного и того же автора располагаются или по алфавиту их названий, или в хронологии их издания. Работы авторов с одинаковой фамилией располагаются обычно в алфавитном порядке их инициалов. При составлении описания книг под фамилией автора сообщаются следующие данные: фамилия и инициалы автора, заглавие книги, сведения, относящиеся к заглавию; место издания, издательство, год.
- Для статей из журналов или газет указывается фамилия и инициалы автора, название статьи, наименование журнала или газеты, их номер и год издания.

4 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

По итогам преддипломной практики должен быть подготовлен отчёт, к которому обязательно прилагаются «Дневник практики» и «Отзыв руководителя практики от предприятия». В отчете следует отразить проделанную работу при выполнении задания преддипломной практики, приложить документы, подтверждающие обоснованность сделанных выводов.

При этом описание предлагаемых работ, записи в дневнике, последующие выводы и предложения должны быть взаимоувязаны. Таким образом, отчёт по преддипломной практике должен представлять собой полную характеристику работы студента-практиканта в предприятии. Работа по составлению отчёта проводится студентом-практикантом систематически на протяжении всего периода практики. Обязательными частями отчёта по преддипломной практике является наличие теоретического и аналитического материала, полнота освещения вопросов, первичные формы отчётности в приложении, глубокое знание предмета защиты.

Следует отметить, что анализ должен содержать изложение всех вопросов, представленных в задании практики, а также вопросов, дополнительно поставленных руководителем дипломной работы.

Отчёт о прохождении преддипломной практики должен не только по содержанию, но и по форме отвечать предъявленным требованиям.

Текст должен быть оформлен в текстовом редакторе Microsoft Office Word, распечатанным печатающим устройством ПЭВМ (шрифт Times New Roman №14 с полуторным междустрочным интервалом).

В таблицах большого объема допускается применять шрифт и интервал меньших размеров.

Отчет представляют сброшюрованным на листах белой бумаги формата А4. Требования к полям: левое - 30 мм, правое - 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм. Абзац – 1,25. Нумерация страниц – по центру вверху страницы.

Во введении следует дать оценку состояния отрасли на современном этапе и перспективы ее развития.

Содержание основной части отчета должно соответствовать требованиям раздела 3 настоящих методических указаний. Материал должен излагаться четко, в логической последовательности, конкретно по результатам выполненной работы. Следует ограничить изложение общеизвестных сведений из учебной литературы.

Заключение должно содержать краткие выводы по результатам выполнения работы при прохождении практики, а также рекомендации по совершенствованию работы предприятия или его конкретного подразделения.

В приложениях размещают копии первичных форм и документов: прайс-листы на услуги, меню, карты вин, ТТК, бланки отчетности, рекламные буклеты предприятия питания и др.

Требования к содержанию и оформлению дневника преддипломной практики

Во время прохождения преддипломной практики студент-практикант должен вести дневник, в котором описывается выполненная за день работа, указывается, в какой форме она была исполнена (самостоятельно, под наблюдением руководителя преддипломной практики от предприятия, на основе изучения нормативных материалов). В дневнике записывается также присутствие на производственных совещаниях, научно-исследовательская работа в период практики.

Запись в дневнике ежедневно проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от предприятия. Руководитель практики от учебного заведения должен контролировать правильность оформления и соответствия работ заданию практики не реже одного раза в неделю. Дневник оформляется на листах формата А4 и входит в отчет в качестве первого приложения. В состав дневника после титульного листа необходимо включить календарный план студента.

Отзыв руководителя преддипломной практики от предприятия о прохождении практики студентом составляется в произвольной форме и должен кратко характеризовать работу студента и качество подготовленных материалов к отчету и дипломной работе. Отзыв оформляется на бланке предприятия, являющегося базой практики, или на обычном листе с печатью этой организации. Отзыв подписывается руководителем практики и обязательно заверяется печатью

5 ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И СДАЧА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Качественное выполнение программы практики студентами предполагает наличие у них высокого уровня самоконтроля и чувства ответственности, привитых за несколько лет обучения в учебном заведении.

Текущий контроль за ходом преддипломной практики имеет целью выявление и устранение недостатков и оказание практической помощи студентам-практикантам. Руководитель практики от организации ежедневно контролирует соблюдение студентами правил внутреннего распорядка, качество и результаты работы практикантов. Обо всех замечаниях по выполнению студентом-практикантом задания преддипломной практики руководитель практики делает записи в дневнике.

Руководитель практики от ПЦК встречается со студентами не реже одного раза в неделю для беседы, в процессе которой проверяется ход выполнения задания преддипломной практики, выполнение индивидуальных заданий, а также ведение дневника практики.

Руководитель от ПЦК:

- оказывает методическую помощь в форме консультаций по вопросам организации преддипломной практики;
- дает рекомендации по сбору информации на базе практики и из других источников, которая может быть использована в дипломной работе и отчете по практике;
- консультирует студента по написанию отдельных разделов отчета по практике;
- дает пояснения по оформлению дипломной работы и отчета по преддипломной практике.

Руководитель должен принимать оперативные меры по устранению выявленных недостатков.

После окончания преддипломной практики студенты представляют на кафедру отчет в установленные сроки.

Представленные документы рассматриваются руководителем практики от ПЦК технологических и товароведческих дисциплин. Отчет предварительно оценивается и допускается к защите по результатам проверки его соответствия требованиям, предъявляемым данными методическими указаниями. При выявлении существенных недостатков в отчете, студенту необходимо внести соответствующие исправления.

Защита отчета проводится в форме беседы, в процессе которой руководитель, либо назначенная председателем ПЦК комиссия, оценивает степень подготовки студента к выполнению работы в соответствии с выбранной специализацией, уровень теоретических знаний и владение информацией по вопросам, близким к избранной теме дипломной работы.

По результатам защиты руководитель выставляет общую оценку, в которой отражается качество представленного отчета, уровень теоретической и практической подготовки студента в ходе преддипломной практики.

Окончанием преддипломной практики считается положительный результат защиты отчета, зафиксированный в ведомости и зачетной книжке студента.

Министерство образования и науки Архангельской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Архангельской области
«Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

Согласовано:

Представитель работодателя
от «*дир-р*» *Сергей Александрович*
ресторан «Волна»
АО «ПО «Севмаш» 2020г.

Утверждаю:

Директор ГАПОУ АО «ТСД»
Светло / Т.С. Пятовская/
«*23*» *09* 2020г.

Программа

Государственной итоговой аттестации выпускников по
специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в
общественном питании»

Северодвинск 2020

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и Положения о государственной итоговой аттестации в ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий».

Организация разработчик: ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий».

Разработчики: Личутина О. В, преподаватель ;
Сагур Т.Н., преподаватель

Программа ГИА рассмотрена на заседании Педагогического совета техникума.

Протокол № 1 от 18.09. 2020 года.



СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА.....	6
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГИА.....	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГИА.....	22
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА.....	26
	ПРИЛОЖЕНИЕ А Образец титульного листа.....	33
	ПРИЛОЖЕНИЕ Б Оформление содержания.....	34
	ПРИЛОЖЕНИЕ В ведомость нормоконтроля.....	35
	ПРИЛОЖЕНИЕ Г Задание на ВКР.....	37
	ПРИЛОЖЕНИЕ Д Отзыв о выполнении ВКР.....	38
	ПРИЛОЖЕНИЕ Е Рецензия на ВКР.....	39
	ПРИЛОЖЕНИЕ Ж План-график выполнения ВКР.....	46
	ПРИЛОЖЕНИЕ З Протокол заседания ГЭК.....	47

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ АО «ТСДиТ» разработана в соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273 –ФЗ « Об образовании в Российской Федерации», на основании приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и Положения ГАПОУ АО «ТСД и Т» о порядке государственной итоговой аттестации выпускников.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности студентов к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании 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 итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы 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).

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение общими и профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современно используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доводятся до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и

профессиональных модулей. Студентов знакомят с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

- В Программе государственной итоговой аттестации определены:
- материалы по содержанию итоговой аттестации;
 - сроки проведения государственной итоговой аттестации;
 - условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
 - критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД)** специальности:

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.
5. Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих «Официант», «Бармен» (приложение к ФГОС СПО), и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих (Официант, бармен), а также соответствующих общих компетенций (ОК):

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

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

1.2. 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.

Форма – защита дипломной работы

Распределение бюджета времени государственной (итоговой) аттестации

Этапы итоговой государственной аттестации	Количество недель
1. Подбор и анализ материалов для дипломного проектирования в период преддипломной практики с 18.04-18.05.2019 г.	4
2. Выполнение выпускной квалификационной работы с 18.05-17.06.2019 г.	4
3. Защита выпускной квалификационной работы с 18.06-30.06.2019 г.	2
Всего	6

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

2.2.1. Содержание выпускной квалификационной работы

п/п	Темы дипломных проектов	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Организация обслуживания потребителей в кафе на 24 места	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
2.	Организация повседневного обслуживания потребителей в ресторане на 50 посадочных мест	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
3.	Организация повседневного обслуживания потребителей в баре на 35 посадочных мест	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
4.	Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами в кафе на 60 персон по случаю бракосочетания	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
5.	Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами в кафе на 50 персон по поводу встречи Нового года	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

6.	Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами в кафе на 35 персон по поводу празднования юбилея	<p>ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания</p> <p>ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания</p> <p>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p> <p>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p>
7.	Организация повседневного обслуживания потребителей в кафе на 30 посадочных мест	<p>ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания</p> <p>ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания</p> <p>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p> <p>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p>
8.	Организация обслуживания в ресторане «...» банкета с частичным обслуживанием официантами по поводу празднования 8 Марта	<p>ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания</p> <p>ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания</p> <p>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p> <p>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания</p>
9.	Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами в ресторане на 30 персон по случаю встречи правительственной делегации	<p>ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания</p> <p>ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания</p> <p>ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</p> <p>ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг</p>

		общественного питания
10.	Организация обслуживания банкета в банкетом зале с частичным обслуживанием официантами на 55 персон по поводу проведения выпускного бала	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
11.	Организация обслуживания в ресторане банкет-коктейль на 80 персон	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
12.	Организация обслуживания банкет-чай на 20 персон	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
13.	Анализ материально-технического оснащения ресторана (зал предприятия рассчитан на 40 мест) и организация повседневного обслуживания потребителей (гостей) ресторана	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
14.	Анализ материально-технического оснащения ресторана (зал предприятия рассчитан на 100 мест) и организация повседневного	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 02. Организация

	обслуживания потребителей (гостей) ресторана	обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
15.	Организация повседневного обслуживания потребителей в кафе студенческом на 70 посадочных мест	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
16.	Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами в ресторане высшего класса на 45 персон по случаю празднования серебряной свадьбы	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
17.	Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами в ресторане на 45 персон по случаю празднования Дня рождения	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
18.	Организация обслуживания в кафе банкета с полным обслуживанием официантами на 30 персон по случаю защиты диссертации	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества

		продукции и услуг общественного питания
19.	Анализ материально-технического оснащения спорт-бара (зал предприятия рассчитан на 25 мест) и организация повседневного обслуживания потребителей (гостей) спорт-бара	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
20.	Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами в кафе на 25 персон по поводу встречи одноклассников	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
21.	Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами в кафе на 30 персон по поводу празднования Последнего звонка	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
22.	Организация обслуживания банкет-фуршет в кафе на 35 персон	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
23.	Организация повседневного обслуживания потребителей в кафе на 50 посадочных мест	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 02. Организация

		обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
24.	Анализ материально-технического оснащения ресторана (зал предприятия рассчитан на 55 мест) и организация повседневного обслуживания потребителей (гостей) ресторана	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
25.	Организация повседневного обслуживания потребителей в кафе на 45 посадочных мест	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
26.	Организация повседневного обслуживания потребителей в баре высшего класса на 45 посадочных мест	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
27.	Организация повседневного обслуживания потребителей в баре люкс класса на 35 посадочных мест	ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания ПМ 02. Организация обслуживания в организация общественного питания ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания ПМ 04. Контроль качества

		продукции и услуг общественного питания
28.	Анализ материально-технического оснащения ресторана (зал предприятия рассчитан на 60 мест) и организация повседневного обслуживания потребителей (гостей) ресторана	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

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях ПЦК социально-экономического профиля;
- утверждается после согласования с работодателем (п.8.6 ФГОС СПО).

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами,
- сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

Структура выпускной квалификационной работы:

- а) Введение (пояснительная записка)
- б) Основная часть
- б) Теоретическая часть
- в) Опытно-экспериментальная часть (практическая)
- г) Заключение, рекомендации по использованию полученных результатов
- д) Список используемых источников
- е) Приложения

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются 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 специальности, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

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;
- владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Информационными источниками для написания первого (теоретического) раздела выпускной квалификационной работы должны служить официальные документы законодательной и исполнительной властей Российской Федерации по проблеме исследования, дискуссионные публикации в журналах, сборниках, монографиях, а также выступления в печати и комментарии специалистов за последнее время. Кроме этого, нужно широко использовать нормативные материалы, учебники, методические пособия, лекции по теме и т.п. Этот раздел по содержанию является основанием для дальнейших исследований в выпускной квалификационной работе.

В качестве источников информации для формирования второго (аналитического) следует использовать историю развития организации,

пояснительные записки к годовым отчетам, материалы балансовых комиссий, сведения о финансово-хозяйственной деятельности организации, формы, представляемые в Государственную налоговую инспекцию и органы Государственной статистики, и другие фактические материалы.

В качестве источников информации могут быть использованы следующие пакеты документов:

- выписки из учредительных документов;
- приказ об учетной политике организации; материалы финансовой отчетности организации: бухгалтерский баланс предприятия; отчет о финансовых результатах; отчет об изменениях капитала; отчет о движении денежных средств;
- приложение к балансу и другие формы финансовой отчетности.
- данные государственной статистической отчетности (для малых предприятий - сокращенная отчетность по форме № 1-МП);
- отчетные материалы, представляемые в вышестоящую организацию, министерство, ведомство;
- плановые и отчетные данные оперативно-производственного планирования и бухгалтерского управленческого учета;
- материалы аудиторских и налоговых проверок организации;
- другие данные, не входящие во внешнюю отчетность, в том числе данные учетных регистров и первичной бухгалтерской документации.

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов

2.2.2. Условия подготовки государственной итоговой аттестации

При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся должен быть предоставлен доступ в Интернет.

Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

Процедура подготовки к государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Определение общей тематики, состава, объема	Ноябрь 2020	ПЦК специальности 43.02.01
2	Подбор экспертов качества подготовки выпускников - руководителей ВКР, нормоконтролеров, рецензента(ов), состава ГЭК	Ноябрь 2020	Зам. директора по учебно-производственной работе
3	Подготовка кандидатов в члены ГЭК	Ноябрь 2020	Зам. директора по учебно-производственной работе

4	Проведение в группе, родительского собрания «О программе ГИА выпускников 2019 г.»	Февраль 2021	Зам. директора по учебно-производственной работе и производственной работе
5	Определение индивидуальной тематики дипломных работ для студентов: -Рассмотрение и утверждение индивидуальной тематики; - Подготовка проекта приказа об утверждении тематики ВКР.	Январь 2021 г.	Зам. директора по учебно-производственной работе, руководители ВКР, работодатели
6	Подготовка и оформление бланков заданий на ВКР и календарных графиков выполнения ВКР для студентов	Январь 2021г.	Зам. директора учебно-производственной работе, ПЦК, руководители ВКР
7	Определение с руководителями ВКР и студентами перечня консультаций «В помощь дипломнику»	Март 2021 г.	Председатели ПЦК, руководители ВКР
8	Составление графика проведения консультаций по выполнению ВКР у руководителей ВКР. Составление графика консультаций	Март 2021 г.	зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе
9	Оформление информационного стенда «Государственная итоговая аттестация выпускников», размещение информации на сайте техникума	Март 2021 г.	ПЦК, руководители ВКР
10	Определение с руководителями	Март 2021г.	Председатели ПЦК, руководители ВКР

	ВКР и студентами перечня консультаций «В помощь дипломнику»		
11	Подготовка проекта приказа об организации ГИА (допуске студентов к ГИА, составе экспертов, сроках проведения этапов ГИА)	Май 2021г.	Зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе
12	Проведение собрания в группе «Об организации ГИА выпускников 2019 г.» с выдачей задания и календарного графика на дипломное проектирование	Апрель-май 2021г.	Зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе, председатели ПЦК
13	Составление графика проведения консультаций по выполнению ВКР у руководителей ВКР. Составление графика консультаций	Март 2021 г.	зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе
14	Контроль за ходом выполнения дипломных работ студентами	Май-Июнь 2021г.	Зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе , председатели ПЦК
15	Подготовка графика проведения экспертизы качества выполнения ВКР - нормоконтроля, рецензирования и защиты. Проведение организационного собрания в группе «О прохождении этапов экспертизы».	Май - Июнь 2021 г.	Зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе председатели ПЦК
16	Организация и проведение этапов экспертизы качества выполнения	Июнь 20 г. по графику	Зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе ,

	дипломных работ: - Нормоконтроля - Рецензирования		нормоконтролеры, рецензенты
17	Оформление информационного стенда «Государственная итоговая аттестация выпускников», размещение информации на сайте техникума	Март 2021 г.	ПЦК, руководители ВКР
18	Организация заседаний ГЭК Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях ГЭК	Июнь 2021 г., по графику	Зам. директора по учебной работе, учебно-производственной работе, секретарь ГЭК

2.2.3. Защита выпускных квалификационных работ.

Допуск к защите ВКР.

государственной итоговой аттестации допускаются обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона РФ от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»). Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики. Для допуска к защите ВКР руководитель предоставляет заместителю директора по учебной работе следующие документы:

- отзыв руководителя ВКР с оценкой;
- ведомость нормоконтроля;
- рецензию, оформленную рецензентом, с оценкой.

Предварительно выпускник должен пройти процедуру согласования ВКР с нормоконтролером. Заместитель директора по учебной работе делает запись о допуске студента к защите ВКР также на титульном листе ВКР. Допуск выпускника к защите ВКР на заседании государственной экзаменационной комиссии осуществляется

путем издания приказа по техникуму. Защита ВКР проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по специальности, с участием не менее двух третей ее состава. Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику в период с 20 июня по 1 июля 2021 года:

продолжительность одного заседания не более 6 часов, в течение одного заседания рассматривается защита не более 8 дипломных работ, на защиту студентом ВКР отводится до 20 минут.

Процедура защиты ВКР включает: доклад студента - 10-15 минут, в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание ВКР с обоснованием принятых решений. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами; чтение секретарем отзыва и рецензии на выполненную ВКР, объяснения студента по замечаниям рецензента, вопросы членов комиссии и ответы студента по теме ВКР и профилю специальности.

На каждого студента оформляется индивидуальный протокол выполнения и защиты ВКР.

Члены ГЭК фиксируют результаты выполнения и защиты ВКР в специальных ведомостях.

Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК. В протоколе записываются: итоговая оценка выполнения и защиты ВКР, присуждение квалификации, особые мнения о студентах.

Решение об оценке за выполнение и защиту ВКР, о присвоении квалификации принимается ГЭК на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.

Решение ГЭК об оценке выполнения и защиты ВКР студентом, о присвоении квалификации «Официант» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании торжественно объявляется выпускникам Председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

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.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной аттестационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2 Информационное обеспечение ГИА

На заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)

представляются:

- положение о государственной итоговой аттестации филиала;
- федеральный государственный образовательный стандарт специальности, дополнительные требования образовательного учреждения по специальности;
- программа государственной итоговой аттестации;
- методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ;
- перечень утвержденных тем ВКР;
- копия документа об утверждении Председателя ГЭК; копия приказа директора об утверждении
- состава ГЭК;
- копия приказ директора о допуске студентов к итоговой государственной аттестации;
- сведения об успеваемости студентов (сводные ведомости студентов);
- зачетные книжки студентов;

бланки протоколов заседаний государственной
экзаменационной

комиссии;

- литература и периодические издания по специальности;
- материалы справочного и нормативного характера, разрешенные для использования на экзамене.

3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия

в порядке, предусмотренным приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и Положения ГАПОУ АО «ТСД и Т» о порядке государственной итоговой аттестации выпускников.

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.

п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

– носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации),

в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

– в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

– при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую работу:

– не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче документа об образовании принимается на последнем заседании ГЭК.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

Студенту, имеющему оценку «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и прошедшему все установленные учебным планом виды аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, с оценкой «отлично», выдается диплом с отличием.

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 РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	
ОК 2. Организовывать собственную устойчивый интерес. деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	
О.К.3 принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Безошибочность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач - Быстрый и точный поиск необходимой информации	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, личностного развития, заниматься	- Организация самостоятельных занятий при изучении профессиональных знаний из отечественного и зарубежного опыта	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Соблюдение мер конфиденциальности информационной безопасности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Использование приемов корректного межличностного общения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения	Организация работы команды при изучении профессиональных знаний	
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития	Организация самостоятельных занятий при изучении профессиональных знаний из отечественного и зарубежного опыта	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ и использование инноваций в области профессиональной деятельности - решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	-Грамотность в соблюдении законодательных и нормативно – правовых документов- внесение изменений в свою деятельность в соответствии с произошедшими изменениями правовой базы.	
ОК11. Исполнять воинскую обязанность для юношей	- Готовность к исполнению воинской обязанности	
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	- Точно определяет ассортимент продовольственных товаров -Грамотно проводит идентификацию продовольственных товаров по их ассортиментным характеристикам.	
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	-Точно и грамотно выполняет заказы потребителей; - Правильно приготавливает ассортимент продукции общественного питания; -Точно и грамотно проводит расчет необходимых ресурсов для выполнения заказа потребителей: рабочей силы, сырья, посуды, приборов; - Точно и правильно излагает : - Методы кулинарной обработки продуктов; - технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания из разных видов сырья - Правила оформления, отпуска, хранения готовой продукции.	
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа	-Точно и обоснованно ведет контроль за условиями и сроками хранения продовольственных товаров и продукции общественного питания. - Грамотно и обоснованно ведет работу в списании товарных потерь. - Точно и грамотно определяет качества продовольственных товаров; -Обоснованно проводит градации продовольственного товара по качеству; -Четко и обоснованно определяет дефекты продовольственных товаров.	
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	-Грамотно организует работу по совершенствованию процесса производства и оптимизации затрат рабочего времени; -Правильно проводит анализ технологического процесса производства, организационной структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно- гигиенического состояния; - Грамотно анализирует качество выпускаемой продукции.	
ПК 2.1. Организовывать и	-организует и контролирует этапы	

контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	подготовки организации общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия; - Готовит организацию общественного питания к приему потребителей на основании подбора специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белье и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания.	
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	- Осуществляет управление 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	- Умеет определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях	Осуществляет информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. - Умеет составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей; - Осуществляет консультирование потребителей	
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей	- Осуществляет анализ эффективности обслуживания потребителей	
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	- Разрабатывает и представляет предложения по повышению качества обслуживания; - Умеет осуществлять выбор и определять показатели качества обслуживания;	
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	- Выявляет и анализирует потребности в продукции и услугах общественного питания; - Участвует в разработке комплекса маркетинга; - Анализирует сбытовую и ценовую политики; - Консультирует потребителей; - Разрабатывает предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; - Участвует в маркетинговых исследованиях.	
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	- Выявляет, анализирует и формирует спрос на услуги общественного питания; - проводит сегментацию рынка; - Определяет направления в сбытовой и ценовой политики, обосновывать	

	<p>целесообразность их выбора;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбирает и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; - Разрабатывает анкеты и опросные листы; 	
<p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выявляет конкурентов организации общественного питания и определяет конкурентоспособность ее продукции и услуг; - Выбирает, определяет и анализирует показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывает их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации 	
<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контролирует соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг. - Проводит проверку наличия поверенных средств измерения, наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие. - Правильно выбирает нормативно-правовые акты; - Демонстрирует навыки измерений с использованием поверенных средств измерения; 	
<p>ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Участвует в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания. - Демонстрирует знания при проведении контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания; - выполнять анализ структуры стандартов разных категорий и видов, обосновывать номенклатуры показателей качества; 	
<p>ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрирует знания при проведении контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания; - Выполняет анализ структуры стандартов разных категорий и видов, обосновывать номенклатуры показателей качества; 	

Критерии	Показатели			
	«2»	«3»	«4»	«5»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, Задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена - необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах - проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе проблем	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы)	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует одно положение вытекает из другого	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок	Представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требованиям, предъявляемым к такого рода работам	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок	Соблюдены все правила оформления работы
Срок	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	<p>Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.)</p> <p>Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты</p>	<p>Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Студент недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников</p>	<p>После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы</p> <p>Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы</p> <p>Студент не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы</p>	<p>После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Студент четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора со студентом руководитель делает вывод о том, что студент свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе</p>
Литература	<p>Студент совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг.</p> <p>Изучено менее 5 источников</p>	<p>Изучено менее десяти источников. Студент слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг</p>	<p>Изучено более десяти источников.</p> <p>Студент ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>	<p>Количество источников более 20. Все источники, представленные в библиографии, использованы в работе.</p> <p>Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>

Защита работы	Студент совсем не ориентируется в терминологии работы	Студент, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Студент показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов ГЭК, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко	Студент достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению ГЭК, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)	Студент уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения ГЭК (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)
Общие показатели	Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ проведенного исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и

Министерство образования и науки Архангельской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Техникум строительства дизайна и технологий»

43.02.01 «Организация обслуживания
в общественном питании»

Код и наименование специальности

ВКР к защите допущена
Заместитель директора по УР _____

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема:

Исполнитель:
Иванов Иван Иванович

(фамилия, имя, отчество) (подпись)

студент Группы № 1
Специальность 43.02.01.

Организация обслуживания в
общественном питании

Руководитель работы:

(фамилия имя отчество)

Дата :

Северодвинск 202_ г.

Оформление содержания

СОДЕРЖАНИЕ

1 ВВЕДЕНИЕ	3
2 ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ	6
2.1	6
2.2	7
2.3	10
.....	28
4 ЗАКЛЮЧЕНИЕ	30
5 СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	32
6 ПРИЛОЖЕНИЕ А _____	33
6 ПРИЛОЖЕНИЕ А _____	34
ПРИЛОЖЕНИЕ Б _____	35
7 Презентация в электронном виде	

**НОРМОКОНТРОЛЬ
выпускной квалификационной работы**

Тема ВКР:

Студент

(ка)

(фамилия, имя, отчество)

№ п/п	Объект	Параметры	Соответствует: + Не соответствует: -
1	2	3	4
1	Наименование Темы работы	Соответствует утвержденной приказом	
2	Размер шрифта	14 пунктов для основного текста, 16 пунктов для заголовков: Содержание. Введение. Основная часть. Заключение. Глоссарий. Список литературы и источников. Приложения.	
3	Название шрифта	Times New Roman	
4	Междустрочный интервал	Полуторный	
5	Абзац	10 мм	
6	Поля (мм)	Левое - 30, верхнее и нижнее - 20, правое- 10.	
7	Общий объем без приложений	30-50 стр. машинописного текста	
8	Объем введения	4-5 стр. машинописного текста	
9	Объем основной части	23-40 стр. машинописного текста	
10	Объем заключения	3-5 стр. машинописного текста	
11	Нумерация страниц	Сквозная, в нижней части листа, по центру, без точки. На титульном листе номер страниц не проставляется, но учитывается при сквозной нумерации.	
12	Последовательность приведения структурных частей работы	Титульный лист .Содержание. Введение. Основная часть. Заключение. Глоссарий. Список литературы и источников. Приложения. Главам и параграфам присваиваются порядковые номера. Содержанию, введению, заключению, списку литературы и источников, приложениям порядковые номера не присваиваются.	
13	Оформление содержания	Содержание включает в себя введение, заголовки всех разделов, глав, параграфов, заключение, глоссарий, список литературы и источников, приложения.	
14	Оформление структурных частей	Каждая структурная часть (т. е. глава) начинается с новой страницы. Наименования,	

	работы	номер главы, приводятся с абзаца с прописной (заглавной буквы). Точка в конце наименования не ставится. Главы разбиваются на соизмеримые параграфы в количестве не более 2-3.	
15	Структура основной части	2 главы, соразмерные по объему: теоретическая и практическая.	
16	Оформление таблиц	Слово «Таблица» и ее номер располагается справа перед названием таблицы. Название таблицы располагается по центру страницы и предшествует самой таблице. Таблицу, в зависимости от ее размера, помещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице, или, при необходимости, в приложении к документу.	
17	Оформление ссылок	Ссылки по всему тексту должны быть однотипные внутритекстовые в квадратных скобках с указанием порядкового номера источника и номера страницы. В тексте работы должно содержаться не менее трех ссылок в рамках одного параграфа.	
18	Наличие глоссария	Обязательно. Не менее 25 понятий в рамках темы ВКР	
19	Состав списка использованных источников	Не менее 20 библиографических описаний документальных и литературных источников. Из них доля электронных ресурсов не более 10 %. Библиографическое описание источников осуществляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008.	
20	Наличие приложений	Обязательно. Общий объем приложений не должен превышать 10 % от общего объема ВКР. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы (листа) с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение»	

Нормоконтроль выполнил: _____
(ф.и.о.)

С результатами нормоконтроля ознакомлен:

Студент _____
(ф.и.о.) (подпись)

Замечания устранены: _____
(ф.и.о.)

Дата _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
«Техникум строительства, дизайна и технологий»
(ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»)

Утверждаю:
Директор ГΠΑОУ АО
«ТСДиТ»
_____ Т.С.Пятовская
«__» _____ 202__ года

Задание на выпускную квалификационную работу

Студент _____
Группа _____
Специальность _____
Тема выпускной квалификационной работы _____

Срок сдачи студентом законченной выпускной квалификационной
работы «__» июня 201__ г.

Перечень подлежащих разработке задач/вопросов (план ВКР):

Требования к организации профессиональной деятельности по выполнению
ВКР _____

Наименования предприятия, на котором выпускник проходит преддипломную
практику _____

Дата выдачи задания «__» _____ 202__ г.

Руководитель ВКР _____ (подпись)

Задание принял к исполнению «__» _____ 202__ г.

_____ (подпись студента)

ОТЗЫВ

о выполнении письменной экзаменационной работы

Студент _____
(фамилия, имя, отчество)

ГАПОУ АО «Техникум строительства, дизайна и технологий»

группа № _____

Специальность _____

Профессия _____

Тема задания _____

1) Общая характеристика ВКР :

2) Соответствие задания по объему и степени разработки основных разделов ВКР

3) Положительные стороны работы _____

4) Недостатки в пояснительной записке и ее оформлении _____

5) Характеристика графической (творческой) части работы _____

6) Степень самостоятельности обучающегося при разработке вопросов темы и умение использовать дополнительную литературу и другие информационные источники

Работа допущена к защите с оценкой: _____

Руководитель работы _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

"__" _____ 20__ г.

Заместитель директора по УР _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

"__" _____ 20__ г.

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу
(дипломная работа, проект)

Ф.И.О. _____

Специальность _____

группа _____

Тема работы _____

наименование профессионального модуля

_____ база преддипломной практики, наименование организации

1. Актуальность работы _____

2. Корректность постановки цели и задач работы

3. Оценка основных элементов ВКР

4. Ясность, четкость, последовательность и логика изложения материала, язык, стиль и

грамматический уровень работы

5. Качество оформления

6. Полнота обзора научной литературы

7. Применение современного математического и программного обеспечения,

компьютерных технологий в работе

8. Качество использования иллюстрированного материала (рисунки, таблицы, графики, диаграммы и т.п.)

Оценка сформированных профессиональных и общих компетенций

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач - оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Безошибочность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Быстрый и точный поиск необходимой информации	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Соблюдение мер конфиденциальности и информационной безопасности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- использование приемов корректного межличностного общения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Организация работы команды при изучении профессиональных знаний	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Организация самостоятельных занятий при изучении профессиональных знаний из отечественного и зарубежного опыта	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ и использование инноваций в области профессиональной деятельности - решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- Грамотность в соблюдении законодательных и нормативно-правовых документов - внесение изменений в свою деятельность в соответствии с произошедшими изменениями правовой базы.	
ОК11. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- готовность к исполнению воинской обязанности	

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> - Точно определяет ассортимент продовольственных товаров; - Грамотно проводит идентификацию продовольственных товаров по их ассортиментным характеристикам. 	
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> -Точно и грамотно выполняет заказы потребителей; - Правильно приготавливает ассортимент продукции общественного питания; -Точно и грамотно проводит расчет необходимых ресурсов для выполнения заказа потребителей: рабочей силы, сырья, посуды, приборов; - Точно и правильно излагает : <ul style="list-style-type: none"> - методы кулинарной обработки продуктов; - технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания из разных видов сырья - правила оформления, отпуска, хранения готовой продукции. 	
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	<ul style="list-style-type: none"> -Точно и обоснованно ведет контроль за условиями и сроками хранения продовольственных товаров и продукции общественного питания. - Грамотно и обоснованно ведет работу в списании товарных потерь. - Точно и грамотно определяет качества продовольственных товаров; -Обоснованно проводит градации продовольственного товара по качеству; - Четко и обоснованно определяет дефекты продовольственных товаров. 	
ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> -Грамотно организует работу по совершенствованию процесса производства и оптимизации затрат рабочего времени; -Правильно проводит анализ технологического процесса производства, организационной структуры, организации работы цехов и вспомогательных подразделений, санитарно-гигиенического состояния; - Грамотно анализирует качество выпускаемой продукции. 	
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> -организует и контролирует этапы подготовки организации общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия; - Готовит организацию общественного питания к приему потребителей на основании подбора специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания. 	

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	- Осуществляет управление 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.	- Умеет определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях.	Осуществляет информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. - умеет составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей; - осуществляет консультирование потребителей	
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	- Осуществляет анализ эффективности обслуживания потребителей	
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	- разрабатывает и представляет предложения по повышению качества обслуживания; - умеет осуществлять выбор и определять показатели качества обслуживания;	
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	- выявляет и анализирует потребности в продукции и услугах общественного питания; - участвует в разработке комплекса маркетинга; - анализирует сбытовую и ценовую политики; - консультирует потребителей; - разрабатывает предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; - участвует в маркетинговых исследованиях.	
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	- выявляет, анализирует и формирует спрос на услуги общественного питания; - проводит сегментацию рынка; - определяет направления в сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора; - выбирает и применяет маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; - разрабатывает анкеты и опросные листы;	
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	- выявляет конкурентов организации общественного питания и определяет конкурентоспособность ее продукции и услуг; - выбирает, определяет и анализирует показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывает их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации	

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	<ul style="list-style-type: none"> - контролирует соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг. - проводит проверку наличия поверенных средств измерения, наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие. - правильно выбирает нормативно-правовые акты; - демонстрирует навыки измерений с использованием поверенных средств измерения; 	
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> - участвует в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания. - демонстрирует знания при проведении контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания; - выполнять анализ структуры стандартов разных категорий и видов, обосновывать номенклатуры показателей качества; 	
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания при проведении контроля качества продукции и услуг в соответствии с требованиями документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания; - выполняет анализ структуры стандартов разных категорий и видов, обосновывать номенклатуры показателей качества; 	

Критерии неудовлетворительной оценки
(при наличии нарушений заполняются в обязательном порядке)

№	Критерии, при наличии одного из которых работа оценивается только на «неудовлетворительно»	Отметка о наличии	№ стр, на которой выявлен недостаток
1	Нарушение требований к содержанию работы, выразившееся в следующем:		
1.1	нарушено соотношение объекта и предмета исследования		
1.2	нарушено соотношение темы, предмета и цели исследования		
1.3	нарушено соотношение цели и задач исследования		
2	Объем работ менее 40 листов машинописного текста (с Введением и Заключением включительно)		
3	Нарушение требований ГОСТ 7.1-2003 (при оформлении более 50% источников)		
4	Нарушение требований ГОСТ Р 7.05. 2008: нарушение правил цитирования, оформления сносок (при оформлении более 50% источников)		
5	Нарушение требований Положения об организации выполнения и защиты ВКР (ВКП) о количестве источников, включенных в библиографический список,		

не имеющих цитирования в тексте (превышает 10%)		
---	--	--

Заключение и выводы: _____

Представленная (соответствует/не соответствует) требованиям ВКР, предъявляемым к данному
типа работам

Оценка: _____
Рецензент : _____ (подпись/Ф.И.О. руководителя) Дата _____

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области
«Техникум строительства, дизайна и технологий»

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Утверждаю:
Директор ГПАОУ АО
«ТСДиТ»

_____ Т.С.Пятовская
«__» _____ 202_ г.

План – график выполнения выпускной квалификационной работы

Студент _____
(ф.и.о., группа)

Тема выпускной квалификационной работы

« _____ »
(утверждена приказом № _____ от « _____ » _____ 20__ г.)

№	Этапы выполнения ВКР и их содержание	Срок выполнения	Отметка о выполнении	Подпись руководителя
1	Определение цели, задач, объекта, предмета, методов исследования			
2	Составление плана работы			
3	Подбор литературы			
4	Консультация по выполнению обзора литературы			
5	Консультация по выполнению работы			
6	Корректировка раздела «Введение»			
7	Консультация по содержанию и выполнению глав работы			
8	Отчет о выполнении основной части работы			
9	Работа над разделом «Заключение»			
10	Сдача ВКР руководителю для проверки			
11	Проверка содержания ВКР			
12	Корректировка содержания работы(нормоконтролер)			
13	Подготовка ВКР к печати			
14	Сдача ПЭР руководителю для отзыва			
15	Подготовка презентации к защите ПЭР			

Дата _____
Подпись руководителя _____ (Ф.И.О. _____)
Подпись студента _____ (Ф.И.О. _____)

ПРОТОКОЛ

заседания Государственной экзаменационной комиссии
 ГАПОУ АО «Техникума строительства, дизайна и технологий»

20__ года с __ час __ мин до __ час __ мин
 по рассмотрению выпускной квалификационной работы студента

на тему:

Присутствовали: председатель ГЭК _____

- Члены ГЭК 1. _____ 5. _____
 2. _____ 6. _____
 3. _____ 7. _____
 4. _____ 8. _____

Выпускная квалификационная работа выполнена под руководством:

В государственную экзаменационную комиссию
 представлены следующие материалы:

1. Текст ВКР на _____ страницах
2. Отзыв руководителя ВКР _____
3. Ведомость нормоконтроля _____ оценка _____
4. Рецензия на работу _____ оценка _____

После сообщения о выполненной работе в течение _____
 мин студенту были заданы следующие вопросы:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Общая характеристика ответов студента на вопрос и рекомендации, содержащиеся в рецензии,
 а также подготовки, которую он обнаружил по общепрофессиональным дисциплинам
 и профессиональным модулям . : соответствует/не соответствует ФГОС по
специальности

Признать, что студент _____

Выполнил и защитил выпускную квалификационную работу с оценкой _____

Особые мнения членов комиссии:

Председатель Государственной экзаменационной комиссии:

Члены ГЭК

1. _____	5. _____	2. _____
6. _____	3. _____	7. _____
4. _____	8. _____	

Подпись лица, составляющего протокол _____

(число, месяц, год)