

# ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ППССЗ)

## СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ (БАЗОВАЯ ПОДГОТОВКА)

### Аннотации программ учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практик (учебный план 2020-2021 учебного года)

		Стр.
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	
<b>БП.00</b>	<b>Базовые учебные предметы</b>	
УП. 01	Русский язык	3
УП. 02	Литература	8
УП. 03	Иностранный язык	14
УП. 04	История	23
УП. 05	Физическая культура	29
УП. 06	Основы безопасности жизнедеятельности	34
УП. 07	Естествознание	39
УП. 08	Обществознание (включая экономику и право)	43
УП. 09	География	49
УП.10	Астрономия	53
<b>ПП.00</b>	<b>Профильные учебные предметы</b>	
УП. 01	Математика, алгебра и начала математического анализа, геометрия	57
УП. 02	Информатика	62
УП. 03	Химия	67
<b>ДП.00</b>	<b>Дополнительные, по выбору предметы</b>	
УП.01	Технология/ Технология индивидуального проектирования	70
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	
ОГСЭ.01.	Основы философии	73
ОГСЭ.02.	История	76
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	79
ОГСЭ.04.	Физическая культура	87
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	
ЕН.01.	Математика	90
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП.01.	Экономика организации	92
ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	95
ОП.03.	Бухгалтерский учет	98
ОП.04.	Документационное обеспечение управления	101
ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации	103
ОП.06.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	105
ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	107
ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	110

ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	113
ОП.10.	Основы исследовательской деятельности	117
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация питания в организациях общественного питания</b>	120
МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	
МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	
МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	
<b>ПМ.02.</b>	<b>Организация обслуживания в организациях общественного питания</b>	126
МДК 02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	
МДК 02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	
МДК 02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	
ПП. 02	Производственная практика (по профилю специальности)	
<b>ПМ.03.</b>	<b>Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания</b>	135
МДК 03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	
ПП. 03	Производственная практика (по профилю специальности)	
<b>ПМ.04</b>	<b>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>	139
МДК.04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	
МДК.04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	
УП.04.	Учебная практика	
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по профессии «Официант»</b>	143
МДК 05.01	Организация обслуживания посетителей	
УП.05.	Учебная практика	
<b>ПДП. 00</b>	<b>Преддипломная практика</b>	149
<b>ГИА .00</b>	<b>Программа государственной (итоговой) аттестации</b>	

## **О.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

**БП.00 Базовые учебные предметы**

## **О.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

**БП.00 Базовые учебные предметы**

### **Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 01 Русский язык**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО:

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм». (1 курс)

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии;
- навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебного предмета «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов: **личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

#### **метапредметных:**

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

#### **предметных:**

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; владение умением анализировать текст с точки

зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики;
- осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 114 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 36 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>114</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>78</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>40</i>
контрольные работы	<i>4</i>
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
подготовка презентаций	<i>4</i>
подготовка рефератов	<i>4</i>
подготовка докладов, сообщений	<i>4</i>
работа с опорными схемами	<i>5</i>
работа с тезисными планами	<i>12</i>
подготовка выразительного чтения произведений наизусть	<i>2</i>
сравнительный анализ	<i>1</i>

самостоятельное изучение отдельных тем	3
просмотр кинофильма и подготовка отзывов	2
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

## **2.2. Тематический план учебного предмета УП. 01 Русский язык**

**Введение.** Наука о русском языке.

**Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.**

**Тема 1.1** Язык и речь. Функциональные стили: цели и признаки

**Тема 1.2** Научный стиль: термины и профессионализмы. Словари русского языка.

**Тема 1.3** Официально-деловой стиль: признаки и жанры.

**Тема 1.4** Публицистический стиль и его особенности.

**Тема 1.5** Художественный стиль: общая характеристика, образность. Виды изобразительно-выразительных средств

**Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, орфография.**

**Тема 2.1** Фонема. Слоги. Особенности русского языка.

**Тема 2.2** Основные нормы литературного произношения. Фонетический разбор.

**Тема 2.3** Фонетические средства речевой выразительности.

**Тема 2.4** Фонетика и орфография.

**Раздел 3. Лексика и фразеологизм.**

**Тема 3.1** Сферы употребления русской лексики.

**Тема 3.2** Активный и пассивный словарный запас.

**Тема 3.3** Русская фразеология.

**Тема 3.4** Изобразительные возможности лексики. Синонимы и антонимы.

**Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография.**

**Тема 4.1** Морфемный разбор слова. Способы словообразования.

**Тема 4.2** Морфемика, словообразование и орфография.

**Раздел 5. Морфология и орфография**

**Тема 5.1** Обобщающее повторение морфологии.

**Тема 5.2** Имя существительное.

**Тема 5.3** Имя прилагательное.

**Тема 5.4** Имя числительное. Местоимение.

**Тема 5.5** Имя глагол. Особые формы глагола: причастие и деепричастие.

**Тема 5.6** Наречие. Слова категории состояния (безлично-предиктивные слова)

## **Раздел 6. Служебные части речи**

**Тема 6.1** Предлог как часть речи.

**Тема 6.2** Союз как часть речи.

**Тема 6.3** Частица как часть речи.

**Тема 6.4** Междометия и звукоподражательные слова.

## **Раздел 7. Синтаксис и пунктуация**

**Тема 7.1** Повторение синтаксиса. Грамматическая основа. Типы связи в словосочетаниях

**Тема 7.2** Осложненное простое предложение.

**Тема 7.3** Предложения с обособленными и уточняющими членами.

**Тема 7.4** Вводные слова и предложения. Обращение.

**Тема 7.5** Употребление междометий в речи. Способы передачи чужой речи.

**Тема 7.6** Типы сложных предложений. Сложносочинённое предложение.

**Тема 7.7** Сложноподчиненное предложение.

**Тема 7.8** Бессоюзное сложное предложение.

**Тема 7.9** Сложные предложения с разными видами связи.

**Тема 7.10** Сложное синтаксическое целое, как компонент текста.

## Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 02 Литература

### 1.2. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО:

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм». (1 курс)

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

**Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Содержание программы учебной дисциплины «Литература» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире;
- формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса;
- образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий;
- формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний;
- написания сочинений различных типов;
- поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Освоение содержания учебного предмета «Русский язык и литература. Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных:**



- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;
- сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов; использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

#### **метапредметных:**

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

#### **предметных:**

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики;
- осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной – литературы.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;
- писать рефераты, сочинения, рецензии, эссе;
- пользоваться справочной литературой;
- проводить комплексный литературоведческий анализ художественного текста;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

- наиболее важные идеи и достижения русской литературы, оказавшие определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;
- современное состояние развития литературы и методы литературы как науки;
- содержание изученных произведений, их оценку в критике;
- схемы и правила проведения основных видов литературоведческого анализа художественного текста

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>176</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>117</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>78</i>
контрольные работы	<i>4</i>
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>59</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
подготовка презентаций	<i>14</i>
подготовка рефератов	<i>4</i>
подготовка докладов, сообщений	<i>11</i>
работа с опорными схемами	<i>6</i>
работа с тезисными планами	<i>4</i>
подготовка выразительного чтения произведений наизусть	<i>9</i>
сравнительный анализ	<i>3</i>
самостоятельное изучение отдельных тем	<i>4</i>
просмотр кинофильма и подготовка отзывов	<i>3</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебного предмета УП. 02 Литература

#### Раздел 1. Литература 18 – 2 п. 19 вв.

Тема 1.1. Литература 18 в. Обзор. Классицизм.

Тема 1.2. Литература 19 в. Обзор и основная проблематика.

Тема 1.3.1 Творчество А.Н. Островского. Драма «Гроза».

Тема 1.3.2 Творчество А.Н. Островского. Пьеса «Бесприданница».

Тема 1.4.1 Творчество И.С. Тургенева. Роман «Отцы и дети».

Тема 1.4.2 Роман «Отцы и дети»: особенности конфликта.

Тема 1.4.3 Роман «Отцы и дети»: споры вокруг романа.

Тема 1.5 И.А. Гончаров. Очерк жизни и творчества. Роман «Обломов».

Тема 1.6 Поэзия Ф.И. Тютчева и А.А. Фета.

Тема 1.7 Поэзия Н.А. Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо».

Тема 1.8 Н.С. Лесков. Очерк жизни и творчества. Роман «Очарованный странник».

Тема 1.9 Творчество М.Е. Салтыкова-Щедрина. Тема народа и власти в сказках.

Тема 1.10.1 Ф.М. Достоевский. Очерк жизни и творчества писателя.

Тема 1.10.2 Роман «Преступление и наказание». История создания. Картины жизни Петербурга в произведении.

Тема 1.10.3 Роман «Преступление и наказание». Теория Раскольникова. Социально-философские истоки бунта героя.

Тема 1.10.4 Двойники Раскольникова в романе.

Тема 1.11.1 Творческая биография Л.Н. Толстого.

Тема 1.11.2 История создания романа «Война и мир». Особенности жанра.

Тема 1.11.3 «Мысль семейная» в романе «Война и мир».

Тема 1.11.4 Философия истории в романе (образы Кутузова и Наполеона).

Тема 1.11.5 Жизненный путь героев романа (духовные искания Пьера Безухова, Андрея Болконского).

Тема 1.12.1 Жизнь и творчество А. П. Чехова. Ранние юмористические рассказы.

Тема 1.12.2 Судьба русской интеллигенции в рассказе «Ионыч».

Тема 1.12.3 Пьеса «Вишневый сад». Настоящее и будущее России в пьесе.

## **Раздел 2. Литература 20 в.**

Тема 2.1 Жизнь и творчество И.А. Бунина. Рассказ «Господин из Сан-Франциско».

Тема 2.2 Жизнь и творчество А.И. Куприна. Рассказ «Гранатовый браслет».

Тема 2.3.1 Раннее романтическое творчество М. Горького. Рассказ «Старуха Изергиль».

Тема 2.3.2 Драма «На дне». «Три правды» в пьесе: спор о предназначении человека.

## **Раздел 3. Поэзия «Серебряного века»**

### **Раздел 3. Поэзия «Серебряного века»**

Тема 3.1.1 Поэзия А. Блока.

Тема 3.1.2 Поэма А. Блока «Двенадцать».

Тема 3.2.1 Тема поэта и поэзии в лирике В.В. Маяковского.

Тема 3.2.2 Любовная лирика В.В. Маяковского.

Тема 3.3 Тема Родины в лирике С.А. Есенина.

Тема 3.4 «Вся моя жизнь – роман с собственной душой» (поэзия М.И. Цветаевой).

## **Раздел 4. Жизнь и люди 20-х гг. в литературе**

Тема 4.1.1 Жизнь и творчество М.А. Шолохова. Сборник «Донские рассказы».

Тема 4.1.2 Роман-эпопея М.А. Шолохова «Тихий Дон».

Тема 4.1.3 Изображение Гражданской войны как трагедии народа.

Тема 4.2.1 Жизнь и творчество М.А. Булгакова. Роман «Мастер и Маргарита».

Тема 4.2.2 Сочетание исторического, философского, социального и фантастического в романе.

Тема 4.2.3 Система образов в романе.

### **Раздел 5. Жизнь и люди 30-х гг. в литературе**

Тема 5.1.1 Творчество А.П. Платонова. Рассказ «В прекрасном и яростном мире».

Тема 5.1.2 Роман А.П. Платонова «Котлован».

Тема 5.2 Проза В.Ф. Тендрякова. Рассказы «Пара гнедых» и «Хлеб для собаки».

Тема 5.3. Поэзия А.Т. Твардовского. Поэма «По праву памяти».

Тема 5.4.1 Творческая эволюция лирики А.А. Ахматовой.

Тема 5.4.2 Тема любви в лирике А.А. Ахматовой.

Тема 5.4.3 Поэма А.А. Ахматовой «Реквием».

### **Раздел 6. Изображение ВОВ в литературе.**

Тема 6.1 Лирика военных лет.

Тема 6.2 Повесть В. Быкова «Сотников».

Тема 6.3 Проза ВОВ. Рассказ М.А. Шолохова «Судьба человека».

### **Раздел 7. Литература 20 в.**

Тема 7.1 Жизнь и творчество Б.Л. Пастернака. Поэзия. Роман «Доктор Живаго».

Тема 7.2 «Поэтический бум».

Тема 7.3 Авторская песня.

Тема 7.4 Нравственные проблемы в современной литературе.

Тема 7.5 Творчество А.И. Солженицына. Рассказ «Матренин двор».

Тема 7.6 Обзор прозы и публицистики последних лет.

## Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 03 Иностранный язык (английский)

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» (1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

Содержание программы учебного предмета «Английский язык» направлено на достижение следующих **целей:**

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

Освоение содержания учебного предмета «Английский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

- **личностных:**
  - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
  - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
  - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
  - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение

проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

- **метапредметных:**

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

- **предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

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

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>176</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>117</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>117</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>59</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, учебных пособий (по вопросам, составленным преподавателем);	<i>27</i>
подготовка индивидуальных проектов (с использованием иллюстративного материала): «Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута)», «Составление и оформление меню. Рецепт фирменного блюда», «Экологическая ситуация в регионе», «Традиции и обычаи англоязычных стран», «Путеводитель по родному краю»;	<i>5</i>
подготовка сочинения на тему «Спорт», «Моё хобби», «Здоровый образ жизни» (по выбору);	<i>1</i>
подготовка презентаций «Каким должен быть настоящий профессионал?», «Реклама товаров (услуг)»;	<i>2</i>
подготовка к письменной и устной проверке лексического и грамматического материала;	<i>4</i>
подготовка устных монологических и диалогических сообщений по темам программы: «О себе. Моя учеба», «Погода сегодня», «Собеседование», «Моя семья», «Фото», «Моя квартира», «В поисках квартиры», «Мой день вчера», «Как спросить дорогу», «Покупки», «В кафе», «Моё любимое время года», «Экологический портрет предприятия», «Англоговорящие страны», «Россия – моя страна»	<i>20</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



## **2.2. Тематический план учебного предмета УП. 03 Иностранный язык (английский)**

### **Введение**

#### **Раздел 1. О себе**

**Тема 1.1.** «О себе», «Моя учеба»

**Тема 1.2.** «Времена года. Погода»

**Тема 1.3.** «Знакомство»

#### **Раздел 2. Моя семья**

**Тема 2.1.** «Моя семья»

**Тема 2.2.** «Профессии. Хобби»

#### **Раздел 3. Мои новые друзья**

**Тема 3.1.** «Внешность»

**Тема 3.2.** «Одежда. Внешний вид»

**Тема 3.3.** «Фото»

#### **Раздел 4. «Письмо от моего лондонского друга»**

**Тема 4.1.** «Моя квартира»

**Тема 4.2.** «В поиске квартиры»

#### **Раздел 5. «Рабочий день начинается»**

**Тема 5.1.** «Время»

**Тема 5.2.** «Мой день вчера»

#### **Раздел 6. Туристы в Лондоне**

**Тема 6.1.** «В городе», «Мой родной город», «Как спросить дорогу»

**Тема 6.2.** «Мои планы на лето»

#### **Раздел 7. Магазины и покупки**

**Тема 7.1.** «Магазины»

**Тема 7.2.** «Покупки»

#### **Раздел 8. Еда в английской семье**

**Тема 8.1.** «Еда. Приемы пищи»

**Тема 8.2.** «В ресторане»

**Тема 8.3.** «Мое любимое блюдо»

#### **Раздел 9. Природа, погода и климат**

**Тема 9.1.** «Времена года»

**Тема 9.2.** «Погода»

**Тема 9.3.** «Человек и природа», Экологические проблемы»

#### **Раздел 10. Куда пойти вечером. Свободное время.**

**Тема 10.1.** «Кино. Театр. Экскурсии»

**Тема 10.2.** «Как провести свободное время»

**Тема 10.3.** «Спорт», «Здоровый образ жизни»

#### **Раздел 11. Россия, Великобритания, Англоговорящие страны**

**Тема 11.1.** «Великобритания»

**Тема 11.2.** «Англоговорящие страны: США, Канада, Австралия, Новая Зеландия»

**Тема 11.3.** «Россия»

#### **Раздел 12. Обычаи и традиции**

**Тема 12.1.** «Обычаи и традиции англоязычных стран»

**Тема 12.2.** «Систематизация и обобщение знаний по темам курса»

## Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 03 Иностранный язык (немецкий)

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

(1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

Содержание программы учебного предмета «Немецкий язык» направлено на достижение следующих **целей:**

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

Освоение содержания учебного предмета «Немецкий язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

- **личностных:**
  - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
  - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли немецкого языка и культуры в развитии мировой культуры;
  - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;

- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием немецкого языка, так и в сфере немецкого языка;
- **метапредметных:**
  - умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
  - владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
  - умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
  - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;
- **предметных:**
  - сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
  - владение знаниями о социокультурной специфике стран говорящих на немецком языке и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и других стран;
  - достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
  - сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

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

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	176
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	117
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	117
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	59
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы, учебных пособий (по вопросам, составленным преподавателем);	27
подготовка индивидуальных проектов (с использованием иллюстративного материала): «Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута)», «Составление и оформление меню. Рецепт фирменного блюда», «Экологическая ситуация в регионе», «Традиции и обычаи стран, говорящих на немецком языке», «Путеводитель по родному краю»;	5
подготовка сочинения на тему «Спорт», «Моё хобби», «Здоровый образ жизни» (по выбору);	1
подготовка презентаций «Каким должен быть настоящий профессионал?», «Реклама товаров (услуг)»;	2
подготовка к письменной и устной проверке лексического и грамматического материала;	4
подготовка устных монологических и диалогических сообщений по темам программы: «О себе. Моя учеба», «Погода сегодня»,	20

«Собеседование», «Моя семья», «Фото», «Моя квартира», «В поисках квартиры», «Мой день вчера», «Как спросить дорогу», «Покупки», «В кафе», «Моё любимое время года», «Экологический портрет предприятия», «Страны, говорящие на немецком языке», «Россия – моя страна»	
---	--

*Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*

## **2.2. Тематический план учебного предмета УП. 03 Иностранный язык (немецкий)**

### **Введение**

#### **Раздел 1. О себе**

**Тема 1.1.** «О себе», «Моя учеба»

**Тема 1.2.** «Времена года. Погода»

**Тема 1.3.** «Знакомство»

#### **Раздел 2. Моя семья**

**Тема 2.1.** «Моя семья»

**Тема 2.2.** «Профессии. Хобби»

#### **Раздел 3. Мои новые друзья**

**Тема 3.1.** «Внешность»

**Тема 3.2.** «Одежда. Внешний вид»

**Тема 3.3.** «Фото»

#### **Раздел 4. Письмо от моего немецкого друга**

**Тема 4.1.** «Моя квартира»

**Тема 4.2.** «В поиске квартиры»

#### **Раздел 5. Рабочий день начинается**

**Тема 5.1.** «Время»

**Тема 5.2.** «Мой день вчера»

#### **Раздел 6. Туристы в Берлине**

**Тема 6.1.** «В городе», «Мой родной город», «Как спросить дорогу»

**Тема 6.2.** «Мои планы на лето»

#### **Раздел 7. Магазины и покупки**

**Тема 7.1.** «Магазины»

**Тема 7.2.** «Покупки»

#### **Раздел 8. Еда в немецкой семье**

**Тема 8.1.** «Еда. Приемы пищи»

**Тема 8.2.** «В ресторане»

**Тема 8.3.** «Мое любимое блюдо»

**Раздел 9. Природа, погода и климат**

**Тема 9.1.** «Времена года»

**Тема 9.2.** «Погода»

**Тема 9.3.** «Человек и природа», Экологические проблемы»

**Раздел 10. Куда пойти вечером, Свободное время**

**Тема 10.1.** «Кино. Театр. Экскурсии»

**Тема 10.2.** «Как провести свободное время»

**Тема 10.3.** «Спорт», «Здоровый образ жизни»

**Раздел 11. Россия, Германия, страны, говорящие на немецком языке.**

**Тема 11.1.** «Германия»

**Тема 11.2.** «Страны, говорящие на немецком языке: Австрия, Швейцария»

**Тема 11.3.** «Россия»

**Раздел 12. Обычаи и традиции**

**Тема 12.1.** «Обычаи и традиции стран, говорящих на немецком языке»

**Тема 12.2.** «Систематизация и обобщение знаний по темам курса»

## Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 04 История

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм». (1 курс)

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

### 1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

*Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:*

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
  - развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
  - формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
  - воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России

*Освоение содержания учебного предмета «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

#### 1) личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

## **2) метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

## **3) предметных:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; – владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;



- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

#### 1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 155 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 38 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>155</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>117</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>36</i>
контрольные работы	<i>12</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>38</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	<i>1</i>
Работа с конспектом лекции, с материалом учебника, с дополнительной литературой; Подготовка индивидуальных заданий по теме: <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Религиозные представления в цивилизациях Древнего Востока»</li> </ul>	<i>1</i>
Подготовка рефератов: <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Устройство и жизнь Древних Афин»,</li> <li>• «Древняя Спарта: государство и традиции»,</li> <li>• «Боги Древней Греции»</li> </ul>	<i>2</i>
Подготовка сообщений <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Восточная культура и ее влияние на соседние народы»</li> </ul>	<i>1</i>
Работа с конспектом лекции, материалом учебника, дополнительной литературой; Решение проблемного задания <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Восток и Запад: сходство и отличия»</li> </ul>	<i>2</i>
Подготовка сообщений <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Ян Гус. Гуситские войны и их последствия»</li> </ul>	<i>1</i>

<p>Работа с конспектом лекции, материалом учебника, дополнительной литературой;</p> <p>Выполнение проблемных заданий по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Первые русские князья и их деятельность»,</li> <li>• «Влияние природно-географических факторов на развитие российской цивилизации»</li> </ul>	2
<p>Подготовка рефератов по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Город и горожане в Древней Руси»,</li> <li>• «Литература, зодчество, иконописание в Древней Руси», «Новгородская республика в XI—XIII вв.»»,</li> <li>• «Рождение русской письменности. Кирилл и Мефодий», «Человек Древней Руси в повседневной жизни»</li> </ul>	2
<p>Подготовка сообщений</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий»</li> </ul>	1
<p>Подготовка сообщений</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Европейские колонизаторы в Индии»</li> </ul>	1
<p>Подготовка сообщений</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы»</li> </ul>	1
<p>Работа с конспектом лекции, материалом учебника, дополнительной литературой;</p> <p>Подготовка рефератов по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Споры о Петре I: личность в оценках современников и потомков»,</li> <li>• «Государство и церковь в XVIII в.»</li> </ul>	2
<p>Подготовка сообщений по теме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «М.В. Ломоносов. Становление отечественной науки»</li> <li>• «Повседневная жизнь разночинцев в России XIX в.»</li> </ul>	1
<p>Работа с конспектом лекции, материалом учебника, дополнительной литературой;</p> <p>Выполнение проблемных заданий по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Споры о Екатерине II: личность в оценках современников и потомков»,</li> <li>• «Повседневная жизнь дворян в России XIX в.»»,</li> <li>• «Повседневная жизнь крестьян в России XIX в.»</li> </ul>	2
<p>Подготовка сообщений по теме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Крымская (Восточная) война и ее последствия»</li> </ul>	1
<p>Подготовить сообщения по теме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США».</li> </ul>	1
<p>Работа с конспектом лекции, материалом учебника, дополнительной литературой;</p> <p>Выполнение индивидуальных заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Русская философия: поиски общественного идеала»</li> </ul>	2
<p>Работа с конспектом лекции, материалом учебника, дополнительной литературой, картой</p> <p>Выполнение индивидуальных заданий</p>	1

<ul style="list-style-type: none"> <li>• «Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне»</li> </ul>	
<p>Работа с конспектом лекции, материалом учебника, дополнительной литературой; Выполнение индивидуальных заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Русская культура в начале XX века»</li> </ul>	1
<p>Работа с конспектом лекции, материалом учебника, дополнительной литературой; Выполнение индивидуальных заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Взгляды на события 1917-1922 г. в России»,</li> <li>• «Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов в 1917 году»</li> </ul>	2
<p>Подготовка рефератов по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Поэзия Серебряного века»,</li> <li>• «Изобразительное искусство: традиции реализма, «Мир искусства», авангардизм, его направления»,</li> <li>• «Архитектура. Скульптура»,</li> <li>• «Музыка».</li> </ul>	1
<p>Работа с конспектом лекции, материалом учебника, дополнительной литературой, картой; Подготовка рефератов по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Советско-финляндская война: причины, ход, значение», «Битва под Москвой 1941—1942 гг.»»,</li> <li>• «Сталинградское сражение 1942—1943 гг.»»,</li> <li>• «Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны 1943 г.»»,</li> <li>• «Тегеранская, Крымская и Потсдамская конференции: послевоенное устройство Европы»</li> </ul>	2
<p>Подготовить сообщения по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Развитие культуры. Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века»,</li> <li>• «Глобализация и национальные культуры в конце XX — начале XXI века»</li> </ul>	1
<p>Работа с конспектом лекции, материалом учебника, дополнительной литературой; Выполнение индивидуальных заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Успехи советской космонавтики»,</li> <li>• «Проблемы в СССР и возможные пути их решения»</li> </ul>	2
<p>Подготовить сообщения по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Политика гласности в СССР и ее последствия»,</li> <li>• «Культура в годы перестройки»</li> </ul>	1
<p>Подготовить сообщения по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Экономические реформы 1990-х годов в России: основные этапы и результаты».</li> <li>• «Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией».</li> </ul>	2
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	

## 2.2. Тематический план учебного предмета УП. 04 История

### **Введение**

#### **Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества**

Тема 1.1 Первобытное общество

#### **Раздел 2. Цивилизации Древнего мира**

Тема 2.1. Древнейшие цивилизации мира

Тема 2.2. Античная цивилизация

#### **Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в средние века**

Тема 3.1. Образование варварских королевств в Европе. Византийская империя.

Тема 3.2. Цивилизации Востока в средние века. Арабские завоевания.

Тема 3.3 Западноевропейская цивилизация в средние века

#### **Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству**

Тема 4.1. Восточнославянская цивилизация в средние века

#### **Раздел 5. Страны Запада и Востока в XVI — XVIII веке**

Тема 5.1. Становление западной цивилизации. XVI- XVIII вв.

Тема 5.2. Страны Востока в XVI — XVIII веках

Тема 5.3. Международные отношения в XVII— XVIII веках.

#### **Раздел 6 Россия в конце XVII — XIX веков**

#### **Раздел 7. Становление индустриальной цивилизации.**

Тема 7.1. Процесс модернизации в странах Европы и традиционных обществ Востока.

#### **Раздел 8. От Новой истории к Новейшей**

Тема 8.1. Мир в начале XX века.

Тема 8.2. Россия в начале XX в.

Тема 8.3. Первая мировая война. 1914-1918 гг.

Тема 8.4. Россия в период от Февральской революции до Гражданской войны.

Тема 8.5 Между мировыми войнами

Тема 8.6. Вторая мировая война. 1939-1945 гг. Отечественная война.

#### **Раздел 9. Мир во второй половине XX — начале XXI века.**

Тема 9.1. «Холодная война»

Тема 9.2. СССР в 1945-1991 гг.

Тема 9.3. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков

## Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 05 Физическая культура

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы, в соответствии с ФГОС по специальности СПО:

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм». (1 курс)

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

**1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:**

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений, и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Освоение содержания учебного предмета «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**
  - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
  - сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной

направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- **метапредметных:**

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

**• предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения предмета обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни

**1.4. Количество часов на освоение программы предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 117 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>234</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>117</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>114</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>117</i>
в том числе:	
составление комплексов упражнений	<i>8</i>
самостоятельная работа над общей и специальной физической подготовкой, освоение физических упражнений различной направленности; занятия дополнительными видами спорта, подготовка к выполнению нормативов (ГТО) и др.	<i>78</i>
выполнение рефератов (по выбору) - Диагноз и краткая характеристика заболевания студента. Влияние заболевания на личную работоспособность и самочувствие. - Медицинские противопоказания при занятиях физическими упражнениями и применения других средств физической культуры при данном заболевании (диагнозе). - Рекомендуемые средства физической культуры при данном заболевании (диагнозе). - Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений и доступных средств физической культуры (с указанием дозировки). - Составление и демонстрация индивидуального комплекса физических упражнений, проведение отдельной части профилированного учебно-тренировочного занятия с группой студентов и т.п.).	<i>7</i>
Практическая самостоятельная работа с использованием дневника самоконтроля по оценке уровня физического развития	<i>14</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



## **2.2. Тематический план учебного предмета УП. 05 Физическая культура**

### **Раздел 1. Основы физической культуры**

Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента.

### **Раздел 2. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка.**

Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места. Подтягивание из вися на перекладине.

Тема 2.2. Бег на короткие дистанции. Прыжки в длину способом «согнув ноги».

Тема 2.3. Бег на средние дистанции. Повышение уровня ОФП.

Тема 2.4. Бег на длинные дистанции. Комплекс специальных упражнений.

Тема 2.5. Бег на короткие, средние и длинные дистанции. Повышение уровня ОФП. Выполнение контрольных нормативов.

### **Раздел 3. Баскетбол**

Тема 3.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места.

Тема 3.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага – бросок.

Тема 3.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола.

Тема 3.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом.

### **Раздел 4. Лыжная подготовка**

Тема 4.1. Техника попеременного двушажного хода.

Техника подъёмов и спуска в «основной стойке».

Тема 4.2. Техника одновременного бесшажного и одношажного ходов, подъёмов «полуёлочкой» и «ёлочкой».

Тема 4.3. Техника поворота «переступанием», «плугом». Техника перехода с хода на ход.

Тема 4.4. Совершенствование техники перемещения лыжных ходов.

### **Раздел 5. Волейбол**

Тема 5.1. Техника перемещений, стоек, техника верхней и нижней передачи двумя руками.

Тема 5.2. Техника нижней подачи и приёма после неё.

Тема 5.3. Техника прямого нападающего удара.

Техника изученных приёмов.

Тема 5.4. Совершенствование техники владения волейбольным мячом.

### **Раздел 6. Оценка уровня физического развития. Гимнастика**

Тема 6.1. Основы методики оценки и коррекции телосложения.

Тема 6.2. Методы контроля физического состояния здоровья, самоконтроль.

Тема 6.3. Организация и методика проведения общеразвивающей и корригирующей гимнастики при нарушениях осанки. Упражнения для коррекции зрения.

Тема 6.4. Организация и методика проведения закаливающих процедур.

Тема 6.5. Основы методики регулирования эмоциональных состояний.

## Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 06 Основы безопасности жизнедеятельности

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» (1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** предмет относится к циклу общеобразовательных дисциплин.

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Освоение содержания учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

#### личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и пр.)
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

#### метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;
- анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;
- обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;

- выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации – в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; формирование установки на здоровый образ жизни;

- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

**предметных:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от

внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **уметь**:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и организовывать, и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия 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 учебного предмета 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 серьёзной 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 России;
- 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.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 103 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 25 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **2.1. Объем учебной предмета и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>103</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>78</b>
в том числе:	
практические занятия	24
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>25</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## **2.2. Тематический план учебного предмета УП. 06 Основы безопасности жизнедеятельности**

### **Введение**

#### **Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения**

Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.

Тема 1.2. Здоровье и социальные факторы.

#### **Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения**

Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера

Тема 2.2. Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 2.3. Основные принципы и нормативная база защиты населения от чрезвычайных ситуаций

#### **Раздел 3. Основы военной службы**

Тема 3.1. Основы обороны государства

Тема 3.2. Организация воинского учета и военная служба

Тема 3.3. Военно-патриотическое воспитание молодежи.

#### **Раздел 4. Основы медицинских знаний и оказание первой медицинской помощи**

Тема 4.1. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях.

Тема 4.2. Здоровье и семья

## Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 07 Естествознание

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» от 17 мая 2012 года № 413 (с изменениями по приказу Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645) и примерной программы учебного предмета «Естествознание» предназначенной для изучения естествознания в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена и одобренной ФГУ «Федеральный институт развития образования» 10.04.2008 г. и утвержденной Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г. по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» (1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

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

Освоение содержания учебного предмета «Естествознание» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных:**

устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;

готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;

объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;

умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

**метапредметных:**

овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;

применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;

умение использовать различные источники для получения естественно научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

**предметных:**

сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира;

владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.



В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- приводить примеры экспериментов и (или) наблюдений, обосновывающих: атомно-молекулярное строение вещества, существование электромагнитного поля и взаимосвязь электрического и магнитного полей, волновые и корпускулярные свойства света, необратимость тепловых процессов, разбегание галактик, зависимость свойств вещества от структуры молекул, зависимость скорости химической реакции от температуры и катализаторов, клеточное строение живых организмов, роль ДНК как носителя наследственной информации, эволюцию живой природы, превращения энергии и вероятностный характер процессов в живой и неживой природе, взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы;
  - объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: развития энергетики, транспорта и средств связи, получения синтетических материалов с заданными свойствами, создания биотехнологий, лечения инфекционных заболеваний, охраны окружающей среды;
  - выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;
  - работать с естественно-научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- оценки влияния на организм человека электромагнитных волн и радиоактивных излучений;
  - энергосбережения;
  - безопасного использования материалов и химических веществ в быту;
  - профилактики инфекционных заболеваний, никотиновой, алкогольной и наркотической зависимостей;
  - осознанных личных действий по охране окружающей среды.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать/понимать:

- смысл понятий: естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле, электромагнитные волны, квант, эволюция Вселенной, большой взрыв, Солнечная система, галактика, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, клетка, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, организм, популяция, экосистема, биосфера, энтропия, самоорганизация;
- вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира.

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 189 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 134 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 55 часов.

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

#### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	189
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	134
в том числе:	
лабораторные работы	42
практические занятия	
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	55
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
Проработка конспектов лекций	2
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

#### 2.2. Тематический план учебного предмета УП. 07 Естествознание

##### Введение

##### Раздел I. Физика

Тема 1.1. Механика

Тема 1.2. Тепловые явления

Тема 1.3. Электромагнитные явления

Тема 1.4. Строение атома и квантовая физика

##### Раздел 2. Биология с элементами экологии

Тема 2.1. Наиболее общие представления о жизни

Тема 2.2. Учение о клетке

Тема 2.3. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов

Тема 2.4. Основы генетики и селекции

Тема 2.5. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение.

Тема 2.6. Происхождение человека

Тема 2.7. Основы экологии

Тема 2.8. Бионика

## **Аннотация рабочей программы учебного предмета УП.08 Обществознание (включая экономику и право)**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (с изменениями по приказу Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645), письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17 марта 2015 года № 06-259, примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол № 3 от 21 июля 2015 года) для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО (далее - СПО) на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» (1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

*Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих целей:*

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах

регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

*Освоение содержания учебного предмета «Обществознание» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

**1) личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; – ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

**2) метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному

поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

### 3) предметных:

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен

#### уметь:

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений, и обществоведческими терминами, и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества,

- важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
  - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
  - оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
  - формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
  - подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
  - применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

**1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 95 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	135
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	95
в том числе:	
лабораторные работы	не предусмотрено
практические занятия	26
контрольные работы	6
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	40
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебного предмета УП. 08 Обществознание (включая экономику и право)

#### Введение

**Раздел 1. Начало философских и психологических знаний о человеке и обществе.**

**Тема 1.1.** Общество как сложная система

**Тема 1.2.** Человек и его место в мире.

**Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества.**

**Тема 2.1.** Духовная культура личности и общества

**Тема 2.2.** Наука и образование в современном мире

**Тема 2.3.** Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.

**Раздел 3. Экономика.**

**Тема 3.1.** Экономика и экономическая наука. Экономические системы.

**Тема 3.2.** ВВП, его структура и динамика. Рынок. Роль государства в экономике.

**Тема 3.3.** Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция.

**Тема 3.4.** Мировая экономика, международное разделение труда и международная торговля.

**Раздел 4. Социальные отношения.**

**Тема 4.1.** Социальная роль и стратификация.

**Тема 4.2.** Важнейшие социальные общности и группы.

**Тема 4.3.** Социальные нормы и конфликты.

**Раздел 5. Политика как общественное явление.**

**Тема 5.1.** Политика и власть. Государство в политической системе.

**Тема 5.2.** Участники политического процесса.

**Тема 5.3.** Политическая идеология и политическая культура.

**Раздел 6. Право.**

**Тема 6.1.** Правовое регулирование общественных отношений.

**Тема 6.2.** Отрасли российского права.

**Тема 6.3.** Основы конституционного права Российской Федерации.



## **Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 09 География**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (с изменениями по приказу Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645), письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17 марта 2015 года № 06-259, примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «География» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол № 3 от 21 июля 2015 года) для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО (далее - СПО) на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» (1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета.**

*Содержание программы учебного предмета «География» направлено на достижение следующих целей:*

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

*Освоение содержания учебного предмета «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

**1) личностных:**

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи; выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критической оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

**2) метапредметных:**

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применение различных методов познания;

- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

### 3) предметных:

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты различного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных, социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	98
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	66
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	24
контрольные работы	2
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	32
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебного предмета УП. 09 География

Введение

Тема 1. Источники географической информации

Тема 2. Политическое устройство мира

Тема 3. География мировых природных ресурсов

Тема 4. География населения мира

Тема 5. Мировое хозяйство

Тема 6. Регионы мира

География населения и хозяйства Зарубежной Европы.

География населения и хозяйства Зарубежной Азии.

География населения и хозяйства Северной Америки.

География населения и хозяйства Латинской Америки.

География населения и хозяйства Африки.

География населения и хозяйства Австралии и Океании.

Тема 7. Россия в современном мире

Тема 8. Географические аспекты современных глобальных проблем

## **Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 10 Астрономия**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413), приказа Минобрнауки России от 7 июня 2017 г. № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089»; приказа Минобрнауки России «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» от 29 июня 2017 г. № 613; на основании Письма Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08; рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), а также с учетом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия» и на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» для профессиональных образовательных организаций, одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 2 от 18 апреля 2018 г.) по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета.**

В настоящее время важнейшие цели и задачи астрономии заключаются в формировании представлений о современной естественнонаучной картине мира, о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной.

Содержание программы учебного предмет «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся:

- понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественнонаучной картины мира;
- знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
- умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;
- научного мировоззрения;
- навыков использования естественнонаучных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

*Освоение содержания учебного предмета «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

**4) личностных:**

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

**5) метапредметных:**

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск

аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

**б) предметных:**

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 35 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>52</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>35</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>17</i>
контрольные работы	<i>-</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>17</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебного предмета УП. 10 Астрономия

Введение

Тема 1. История развития астрономии

Тема 2. Устройство Солнечной системы

Тема 3. Строение и эволюция Вселенной



## ПП.00 Профильные учебные предметы

### Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 01 Математика, алгебра и начала математического анализа, геометрия

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (с изменениями по приказу Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645), письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17 марта 2015 года № 06-259, примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол № 3 от 21 июля 2015 года) для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО (далее - СПО) на базе основного общего образования с получением среднего общего экономического профиля по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, профильные учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета.**

*Содержание программы учебного предмета «Математика» направлено на достижение следующих целей:*

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать

и изучать реальные процессы и явления.

*Освоение содержания учебного предмета «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

**• личностных:**

— сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

— понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

— развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

— овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

— готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

— готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

— готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

— отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

**• метапредметных:**

— умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

— умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной

деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

— владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной

деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

— готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной

деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

— владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

— владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

— целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

• **предметных:**

— сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

— сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

— владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

— владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных,

показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

— сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение

функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

— владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

— сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

— владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 259 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 173 часа;

самостоятельной работы обучающегося 86 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>259</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>173</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>86</i>
контрольные работы	<i>16</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>86</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

## **2.2. Тематический план учебного предмета УП. 01 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия**

### **Введение**

#### **Раздел 1. Алгебра.**

Тема 1.1 Развитие понятия о числе.

Тема 1.2 Функции, их свойства и графики.

Тема 1.3 Степенная, показательная, логарифмическая функции.

Тема 1.4 Основы тригонометрии.

#### **Раздел 2. Геометрия.**

Тема 2.1 Прямые и плоскости в пространстве.

Тема 2.2 Геометрические тела и поверхности вращения.

Тема 2.3 Измерения в геометрии.

Тема 2.4 Векторы и координаты.

#### **Раздел 3. Начала математического анализа.**

Тема 3.1 Производная и её приложения.

Тема 3.2 Первообразная и интеграл.

#### **Раздел 4. Элементы теории вероятностей и математической статистики.**

Тема 4.1 Элементы комбинаторики.

Тема 4.2 Элементы теории вероятностей.

Тема 4.3 Элементы математической статистики.

#### **Раздел 5. Повторение. Систематизация материала.**

## **Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 02 Информатика**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года № 465, примерной программой общеобразовательной учебной программы «Информатика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол № 3 от 21 июля 2015 года) для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» (1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы** общеобразовательный цикл, профильные учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

Содержание программы учебного предмета «Информатика» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях;
- осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания учебного предмета «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

• **метапредметных:**

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной

деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах; умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

- ***предметных:***

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;



– применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила ТБ и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов; самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>150</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>100</i>
в том числе:	-
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>38</i>
контрольные работы	<i>4</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>50</i>
в том числе:	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета УП. 02 Информатика

Раздел 1. Информационная деятельность человека

Раздел 2. Информация и информационные процессы

Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии

## Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 03 Химия

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы, в соответствии с ФГОС по специальности СПО:

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» (1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, профильные учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения предмета**

*Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:*

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

*Учебный предмет «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

**• личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

**• метапредметных:**

– использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

**• предметных:**

– сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

– владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

– сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

– владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

– сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов

самостоятельной работы обучающегося 58 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**2.1. Объём учебного предмета и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>175</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>41</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>58</b>
в том числе:	

выполнение тестов	8
составление кроссвордов	4
подготовка сообщений	16
подготовка электронных презентаций	16
составление конспектов	14
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета УП. 03 Химия

### Введение

#### Раздел 1. Общая и неорганическая химия

Тема 1.1. Химия – наука о веществах

Тема 1.2. Строение атома

Тема 1.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева

Тема 1.4. Строение вещества

Тема 1.5. Полимеры

Тема 1.6. Дисперсные системы

Тема 1.7. Химические реакции

Тема 1.8. Растворы

Тема 1.9. Окислительно-восстановительные реакции

Тема 1.10. Классификация веществ. Простые вещества

Тема 1.11. Основные классы неорганических и органических соединений

Тема 1.12. Химия элементов

#### Раздел 2. Органическая химия

Тема 2.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений

Тема 2.2. Предельные углеводороды

Тема 2.3. Этиленовые и диеновые углеводороды

Тема 2.4. Ацетиленовые углеводороды

Тема 2.5. Ароматические углеводороды

Тема 2.6. Природные источники углеводородов

Тема 2.7. Гидроксильные соединения

Тема 2.8. Альдегиды и кетоны

Тема 2.9. Карбоновые кислоты и их производные

Тема 2.10. Углеводы

Тема 2.11. Амины, аминокислоты, белки

Тема 2.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты

Тема 2.13. Биологически активные соединения

#### Раздел 3. Химия в жизни общества

Тема 3.1. Химия в жизни общества

## ДП.00 Дополнительные, по выбору предметы

### Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 01 Технологии индивидуального проектирования

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, дополнительные, по выбору предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

*Содержание программы учебного предмета «Технология индивидуального проектирования» направлено на достижение следующих целей:*

- **освоение** знаний о составляющих технологической культуры, ее роли в общественном развитии; научной организации производства и труда; методах творческой, проектной деятельности; способах снижения негативных последствий производственной деятельности на окружающую среду и здоровье человека; путях получения профессии и построения профессиональной карьеры;

- **овладение** умениями рациональной организации трудовой деятельности, проектирования и изготовления лично или общественно значимых объектов труда с учетом эстетических и экологических требований; сопоставление профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями;

- **развитие** технического мышления, пространственного воображения, способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач в сфере технологической деятельности, к анализу трудового процесса в ходе проектирования материальных объектов или услуг; навыков делового сотрудничества в процессе коллективной деятельности;

- **воспитание** уважительного отношения к технологии как части общечеловеческой культуры, ответственного отношения к труду и результатам труда;

- **формирование готовности и способности** к самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг, продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **знать:**

- виды проектов;
- основные требования к проектам;
- формы продуктов проектной деятельности;
- стадии осуществления метода проекта (представление темы проекта, формулирование темы проекта, планирование работы, осуществление проекта, представление проекта, оценка проекта);
  - структурные элементы проектов;
  - требования к оформлению проектной работы;
  - основные этапы организации проектной деятельности (выбор темы, сбор информации, выбор проекта, работа над проектом, презентация проекта);
    - понятия цели, объекта проектной деятельности и гипотезы исследования;
    - основные источники информации для проектной деятельности;
    - методики и способы анализа информации.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **уметь:**

- четко определить цель, описать основные шаги по достижению поставленной цели, концентрироваться на достижении цели, на протяжении всей проектной работы;
- подбирать и обрабатывать информацию, материалы (учащийся должен уметь выбрать подходящую информацию и правильно ее использовать);
  - анализировать (креативность и критическое мышление);
  - составлять письменный отчет (учащийся должен уметь составлять план работы, презентовать четко информацию, оформлять сноски, иметь понятие о библиографии);
  - формировать позитивное отношение к работе (учащийся должен проявлять инициативу, энтузиазм, стараться выполнить работу в срок в соответствии с установленным планом и графиком работы).
  - создавать необходимые условия для успешного выполнения проектов (формировать соответствующую библиотеку, медиатеку и т.д.).

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 30 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>90</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>60</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>30</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	<i>20</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>30</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета и защиты индивидуального проекта</i>	

### 2.2. Тематический план учебного предмета УП. 01 Технология индивидуального проектирования

#### **Введение**

#### **Раздел 1. Типы и виды проектов, формулировка темы проекта**

#### **Раздел 2. Выбор и формулирование темы**

Тема 2.1 Цель, вид и состав проекта

#### **Раздел 3. Этапы работы над проектом**

Тема 3.1 Этапы работы

#### **Раздел 4. Методы работы с источниками**

Тема 4.1 Методы работы

#### **Раздел 5. Правила оформления и защиты проекта**

Тема 5.1 Правила оформления и защиты проекта



## **ОГСЭ.00 ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ**

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ 01. Основы философии**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

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

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

В результате освоения учебной дисциплины, обучающийся должен уметь:

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

знать:

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

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимся общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1	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. 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	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	58
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	10
контрольные работы	6
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	10
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

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

Введение

### **Раздел 1. Философия, ее роль в жизни человека и общества**

Тема 1.1. Происхождение философии. Философия как наука.

Тема 1.2. Вопросы философии. Основные категории и понятия философии

Тема 1.3. Специфика философского знания и его функции.

### **Раздел 2. История мировой философской мысли.**

Тема 2.1. Философия Древнего Востока.

Тема 2.2. Развитие Античной философии

Тема 2.3. Философия эпохи Средневековья, Возрождения, Нового времени

Тема 2.4. Немецкая классическая философия

Тема 2.5. Русская философия

Тема 2.6. Философия Новейшего времени

### **Раздел 3. Философское учение о бытии.**

Тема 3.1. Философская категория бытия. Материя, ее основные свойства

Тема 3.2. Диалектика.

Тема 3.3. Основы научной, философской и религиозной картин мира.

### **Раздел 4. Философское осмысление природы человека.**

Тема 4.1. Человек как объект философского осмысления.

Тема 4.2. Сознание, его происхождение и сущность.

Тема 4.3. Познание как объект философского анализа

### **Раздел 5. Философское учение об обществе**

Тема 5.1. Общество как саморазвивающаяся система

Тема 5.2. Проблема личности в философии

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ 02. История

### 1.2. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

**1.4 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл

### 1.5 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной 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;

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;

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимся общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	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. Количество часов на освоение программы учебной 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	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	58
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	10
контрольные работы	6
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	10
в том числе:	

самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

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

### **Введение**

**Россия и мир в новейшее время.**

### **Раздел 1.**

**Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков**

**(XX-XXI вв.)**

**Тема 1.1.** Распад СССР. Формирование ближнего зарубежья

**Тема 1.2.** Миссия сверхдержав.

**Тема 1.3.** Международные отношения в конце XX – начале XXI веков.

### **Раздел 2. Россия и проблемы современности**

**Тема 2.1.** Экономические и социальные реформы в России на рубеже конца XX века - начала XXI гг.

**Тема 2.2.** Формирование нового политического режима.

**Тема 2.3.** Культурные и духовно - нравственные ориентиры России на рубеже конца XX века - начала XXI гг.

### **Раздел 3. Глобальные проблемы современности.**

**Тема 3.1.** Россия в глобальных процессах на рубеже конца XX века - начала XXI гг.

**Тема 3.2.** Основные правовые и законодательные акты мирового сообщества в XX-XXI вв.

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык (Английский)

### 1.3. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

**1.6 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл

**1.7 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины, обучающийся должен

уметь:

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

знать:

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

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимся общими (ОК) компетенциями:

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	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. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 194 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>194</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>166</i>
в том числе:	



лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	166
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	28
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ 04. Иностранный язык (английский)**

### **Введение**

#### **Раздел 1. Покупки**

**Тема 1.1.** «В супермаркете»“At the supermarket”

**Тема 1.2.** «Продукты питания»“Food products”

**Тема 1.3.** «Покупки»“Shopping”

#### **Раздел 2.В ресторане**

**Тема 2.1.** «Приемы пищи»“Meals”

**Тема 2.2.** «Еда вне дома»“Eating out”

(предприятия общественного питания)

**Тема 2.3.** «В ресторане» «At the Restaurant”

#### **Раздел 3. Еда в США и Великобритании**

**Тема 3.1.** «Англоговорящие страны»“English speaking countries”

**Тема 3.2.** «Время»“Time”

**Тема 3.3.** «Американская кухня»“American Cuisine”

**Тема 3.4.** «Британская кухня»“British Cuisine”

**Тема 3.5.** «О вкусах не спорят»“Tastes differ”

**Тема 3.6.** «Традиции» «National Traditions»

#### **Раздел 4. Русская кухня**

**Тема 4.1.** «Традиции русской кухни»“ Russian meal traditions”

**Тема 4.2.** «Фирменные блюда русской кухни»“Specialties of Russian Cuisine”

**Тема 4.2.** «Фирменные блюда русской кухни»“Specialties of Russian Cuisine”

**Тема 4.3.** «В ресторане русской кухни»"At the Russian Style Restaurant”

### **Раздел 5. Кулинария**

**Тема 5.1.** «Рецепты»“Receipts”

**Тема 5.2.** «Способы приготовления пищи»“Methods of cooking”

**Тема 5.3.** «Подготовка к торжеству»“Preparing for the party”

**Тема 5.4.** «Мое любимое блюдо»“My favorite dish”.

### **Раздел 6. Обслуживание**

**Тема 6.1.** «Составление меню»“Menu planning”

**Тема 6.2.** «Оформление стола»“Setting the table”

**Тема 6.3.** «Подача вин в ресторане»“Serving wines at a restaurant”

**Тема 6.4.** «Добро пожаловать в наш ресторан»“Welcome to our restaurant”

### **Раздел 7. Моя профессия – повар**

**Тема 7.1.** «Моя учеба и моя будущая профессия»“My study and profession”

**Тема 7.2.** «Безопасность питания»“Food safety”

**Тема 7.3.** «Как я выбрал эту специальность»“How I got into Cooking”

**Тема 7.4.** «В поисках работы»“Looking for a job”

**Тема 7.5.** «В отделе кадров» “At the personal department”

### **Раздел 8. Здоровая еда**

**Тема 8.1.** «Еда для хорошего здоровья»“Eating for good Health”

**Тема 8.2.** «Как оставаться здоровым»“How to stay healthy”

**Тема 8.3.** «Вегетарианство»“Vegetarianism”

**Тема 8.4.** «Диета»“Diet”

**Тема 8.5.** «Как похудеть» “How to Lose Weight”

### **Раздел 9. Деловые контакты**

**Тема 9.1.** «Деловая корреспонденция»“Business correspondence”

**Тема 9.2.** «Решение проблем» “Solving the problems”

**Тема 9.3.** «Открытие своего кафе»“Starting up a cafe”

**Тема 9.4.** «Работа с иноязычными текстами профессиональной направленности»

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ 03. Иностранный язык (немецкий)

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие 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 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. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 194 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>194</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>166</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>166</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>28</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ 03. Иностранный язык (немецкий)**

### **Введение**

### **Раздел 1. Покупки**

**Тема 1.1.** «В супермаркете»

**Тема 1.2.** «Продукты питания»

**Тема 1.3.** «Покупки»

### **Раздел 2. В ресторане**

**Тема 2.1.** «Приемы пищи»

**Тема 2.2.** «Еда вне дома»

**Тема 2.3.** «В ресторане»

### **Раздел 3. Еда в Германии и Австрии**

**Тема 3.1.** «Страны, говорящие на немецком языке»

**Тема 3.2.** «Время»

**Тема 3.3.** «Немецкая кухня»

**Тема 3.4.** «Кухня Австрии и Швейцарии»

**Тема 3.5.** «О вкусах не спорят»

**Тема 3.6.** «Традиции»

### **Раздел 4. Русская кухня**

**Тема 4.1.** «Традиции русской кухни»

**Тема 4.2.** «Фирменные блюда русской кухни»

**Тема 4.3.** «В ресторане русской кухни»

### **Раздел 5. Кулинария**

**Тема 5.1.** «Рецепты»

**Тема 5.2.** «Способы приготовления пищи»

**Тема 5.3.** «Подготовка к торжеству»

**Тема 5.4.** «Мое любимое блюдо»

### **Раздел 6.**

### **Обслуживание**

**Тема 6.1.** «Составление меню»

**Тема 6.2.** «Оформление стола»

**Тема 6.3.** «Подача вин в ресторане»

**Тема 6.4.** «Добро пожаловать в наш ресторан»

### **Раздел 7. Моя профессия - повар**

**Тема 7.1.** Моя учеба и моя будущая профессия»

**Тема 7.2.** «Безопасность питания»

**Тема 7.3.** «Как я выбрал эту специальность»

**Тема 7.4.** «В поисках работы»

**Тема 7.5.** «В отделе кадров»

### **Раздел 8. Здоровая еда**

**Тема 8.1.** «Еда для хорошего здоровья»

**Тема 8.2.** «Еда для хорошего здоровья»

**Тема 8.3.** «Вегетарианство» «Как оставаться здоровым»

**Тема 8.4.** «Диета»

**Тема 8.5.** «Как похудеть»

### **Раздел 9. Деловые контакты**

**Тема 9.1.** «Деловая корреспонденция»

**Тема 9.2.** «Решение проблем»

**Тема 9.3.** «Открытие своего кафе»

**Тема 9.4.** «Работа с иноязычными текстами профессиональной направленности»

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.04. Физическая культура

### 1.2. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить следующие компетенции:

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 332 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов; самостоятельной работы обучающегося 166 часов.

**1.5. Пояснительная записка**

Рабочая программа учебной дисциплины рассчитана на 3 курса обучения, при ежегодном повторении основных разделов.

Конкретное количество часов для каждого года обучения указано в прилагаемых календарно-тематических планах.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>332</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>166</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>164</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>166</i>
в том числе:	
составление комплексов упражнений	<i>12</i>
самостоятельная работа над общей и специальной физической подготовкой, освоение физических упражнений различной направленности; занятия дополнительными видами спорта, подготовка к выполнению нормативов (ГТО) и др.	<i>114</i>
выполнение рефератов (по выбору): - Диагноз и краткая характеристика заболевания студента. Влияние заболевания на личную работоспособность и самочувствие. - Медицинские противопоказания при занятиях физическими упражнениями и применения других средств физической культуры при данном заболевании (диагнозе). - Рекомендуемые средства физической культуры при данном заболевании (диагнозе). - Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений и доступных средств физической культуры (с указанием дозировки). - Составление и демонстрация индивидуального комплекса физических упражнений, проведение отдельной части профилированного учебно-тренировочного занятия с группой студентов и т.п.).	<i>12</i>
Практическая самостоятельная работа с использованием дневника самоконтроля по оценке уровня физического развития	<i>28</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ 04. Физическая культура

Введение

Раздел 1. Основы физической культуры

Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента.

Раздел 2. Легкая атлетика Кроссовая подготовка

Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места. Подтягивание из виса на перекладине.

Тема 2.2. Бег на короткие дистанции. Прыжки в длину способом «согнув ноги».

Тема 2.3. Бег на средние дистанции. Повышение уровня ОФП.

Тема 2.4. Бег на длинные дистанции. Комплекс специальных упражнений.

Тема 2.5. Бег на короткие, средние и длинные дистанции. Повышение уровня ОФП. Выполнение контрольных нормативов.

Раздел 3. Баскетбол

Тема 3.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места.

Тема 3.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага – бросок.

Тема 3.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола.

Тема 3.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом.

Раздел 4. Лыжная подготовка

Тема 4.1. Техника попеременного двушажного хода.

Техника подъёмов и спуска в «основной стойке».

Тема 4.2. Техника одновременного бесшажного и одношажного ходов, подъёмов «полуёлочкой» и «ёлочкой».

Тема 4.3. Техника поворота «переступанием», «плугом». Техника перехода с хода на ход.

Тема 4.4. Совершенствование техники перемещения лыжных ходов.

Раздел 5. Волейбол

Тема 5.1. Техника перемещений, стоек, техника верхней и нижней передачи двумя руками.

Тема 5.2. Техника нижней подачи и приёма после неё.

Тема 5.3. Техника прямого нападающего удара.

Техника изученных приёмов.

Тема 5.4. Совершенствование техники владения волейбольным мячом.

Раздел 6. Оценка уровня физического развития. Гимнастика

Тема 6.1. Основы методики оценки и коррекции телосложения.

Тема 6.2. Методы контроля физического состояния здоровья, самоконтроль.

Тема 6.3. Организация и методика проведения общеразвивающей и корригирующей гимнастики при нарушениях осанки. Упражнения для коррекции зрения.

Тема 6.4. Организация и методика проведения закаливающих процедур.

Тема 6.5. Основы методики регулирования эмоциональных состояний.

## **ЕН.00 МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ**

### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН. 01. Математика**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** математический и общий естественнонаучный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  
применять математические знания и умения при решении задач профессиональной деятельности;

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основы теории вероятностей и математической статистики.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции:

общие (ОК):

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

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	24
контрольные работы	8
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
внеаудиторная самостоятельная работа: - работа над материалом учебников, конспектом лекций, - домашней работой, - подготовкой сообщений и рефератов.	24
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебной дисциплины ЕН. 01. Математика

Введение

Тема 1. Аналитическая геометрия

Тема 2. Теория пределов

Тема 3. Дифференциальное исчисление

Тема 4. Элементы линейной алгебры

## **II.00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

### **ОП.00 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

#### **ОП.01. Экономика организации**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

знать:

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

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимся общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Общие 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.

Профессиональные компетенции:

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

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>36</b>
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

## **2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 01 Экономика организации**

### **Раздел 1. Организация (предприятие) в условиях рынка**

Тема 1.1. Отраслевые особенности организации в условиях рыночной экономике

Тема 1.2. Производственная структура организации

### **Раздел 2. Материально-техническая база торговой организации.**

Тема 2.1. Капитал и имущество организации

Тема 2.2. Основные средства в торговле

Тема 2.3. Оборотные средства в торговле

### **Раздел 3. Трудовые ресурсы предприятия и организация оплаты труда.**

Тема 3.1. Кадры предприятия и производительность труда.

Тема 3.2. Организация оплаты труда на предприятии.

### **Раздел 4. Товарооборот как один из основных показателей предприятия торговли.**

Тема 4.1. Товарооборот розничного предприятия.

Тема 4.2. Товарооборот оптового предприятия.

### **Раздел 5. Товарные запасы в торговле**

Тема 5.1. Товарное обеспечение товарооборота предприятия

### **Раздел 6. Издержки обращения и себестоимость товаров (работ, услуг).**

Тема 6.1. Издержки обращения в торговле.

Тема 6.2. Затраты и себестоимость продукции и услуг, реализуемых предприятием.

### **Раздел 7. Основные технико-экономические показатели работы торгового предприятия.**

Тема 7.1. Цены и ценообразование

Тема 7.2. Доходы торгового предприятия.

Тема 7.3. Прибыль как основной показатель финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

Тема 7.4. Инновационная и инвестиционная политика организации

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

**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 учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции:

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

профессиональные компетенции (ПК):

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

#### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов/зачетных единиц
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>82</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>28</b>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>28</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



## **2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП. 02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности**

### **Введение.**

#### **Раздел 1. Право и экономика**

Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений. Защита прав потребителей

Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Тема 1.3. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности

Тема 1.4. Экономические споры

#### **Раздел 2. Труд и социальная защита**

Тема 2.1. Трудовое право, как отрасль права

Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства

Тема 2.3. Трудовой договор (контракт)

Тема 2.4. Рабочее время и время отдыха

Тема 2.5. Заработная плата

Тема 2.6. Трудовая дисциплина

Тема 2.7. Материальная ответственность сторон трудового договора

Тема 2.8. Трудовые споры

Тема 2.9. Социальное обеспечение граждан

#### **Раздел 3. Административное право**

Тема 3.1. Административные правонарушения и административная ответственность

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.03. Бухгалтерский учет

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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 учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции:

общие компетенции (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей
- 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.

профессиональные компетенции (ПК):

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

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<i>Объем часов/зачетных единиц</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>34</b>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>34</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

**2.2. Тематический план учебной дисциплины  
 ОП. 03 Бухгалтерский учет**

**Тема 1.** Бухгалтерский учет, его место и роль в системе управления экономическими субъектами

**Тема 2.** Предмет и метод бухгалтерского учета

**Тема 3.** Назначение и структура бухгалтерских счетов. Двойная запись

**Тема 4.** Классификация и план счетов бухгалтерского учета

**Тема 5.** Учетные регистры, их классификация

**Тема 6.** Документирование в бухгалтерском учете и порядок документооборота

**Тема 7.** Учет денежных средств

**Тема 8.** Учет основных средств

**Тема 9.** Учет нематериальных активов

**Тема 10.** Учет материально-производственных запасов

**Тема 11.** Учет собственного капитала

**Тема 12.** Учет кредитов и займов

**Тема 13.** Учет труда и его оплата

**Тема 14.** Учет расчетов

**Тема 15.** Задачи и основные положения бухгалтерского учета в торговле

**Тема 16.** Особенности учета движения товаров в оптовой торговле

**Тема 17.** Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

**Тема 18.** Учет сырья и готовой продукции

**Тема 19.** Учет издержек обращения

**Тема 20.** Учет финансовых результатов торговых организаций и общественного питания

**Тема 21.** Нормативное регулирование бухгалтерской отчетности в России и виды бухгалтерской отчетности

**Тема 22.** Состав бухгалтерской финансовой отчетности, требования, предъявляемые к ней

**Тема 23.** Бухгалтерский баланс как основная форма бухгалтерской отчетности

**Тема 24.** Отчет о финансовых результатах

**Тема 25.** Отчет о движении денежных средств, модели его составления

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.04. Документационное обеспечение управления**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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 учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции:

общие компетенции (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей
- ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

профессиональные компетенции (ПК):

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

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<i>Объем часов/зачетных единиц</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>46</b>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>34</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП. 04 Документационное обеспечение управления

**Тема 1.** Основные понятия документационного обеспечения управления. Регламентация делопроизводства.

**Тема 2.** Классификация документов.

**Тема 3.** Информационные связи предприятия.

**Тема 4.** Документооборот учреждения и основные правила его организации.

**Тема 5.** Систематизация документов и их подготовка к сдаче в архив

**Тема 6.** Основные правила составления документов. Юридическая сила Документа.

**Тема 7.** Устав. Положение о структурном подразделении предприятия (организации, учреждения).

**Тема 8.** Структура и штатное расписание. Правила внутреннего распорядка. Должностная инструкция работника.

**Тема 9.** Распорядительные документы: приказы по основной деятельности, выписки из приказа, распоряжения, указания, решения.

**Тема 10.** Информационно-справочные документы организации. Современное деловое письмо.

**Тема 11.** Формы первичных учетных документов. Личное дело сотрудника.

**Тема 12.** Трудовой договор.

**Тема 13.** Трудовая книжка. Основные положения.

**Тема 14.** Документы по оформлению перевода на другую работу.

**Тема 15.** Комплекс документов по оформлению отпусков

**Тема 16.** Документы об оформлении поощрений работников. Документы об оформлении дисциплинарных взысканий.

**Тема 17.** Комплекс документов по оформлению увольнения.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

### **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 учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции:

общие компетенции (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей
- 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.

профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
- ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов; самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<i>Объем часов/зачетных единиц</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>56</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>20</b>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>28</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### **2.2. Тематический план учебной дисциплины**

#### **ОП. 05 Финансы и валютно-финансовые операции организации**

##### **Раздел 1. Финансы и финансовая система**

Тема 1.1. Содержание и функции денег. Денежное обращение.

Тема 1.2. Финансы, финансовая политика и финансовая система

Тема 1.3. Государственные финансы, государственный бюджет, внебюджетные фонды, государственный кредит.

Тема 1.4. Финансы организаций различных форм собственности

Тема 1.5. Денежные и расчетные операции организации

Тема 1.6. Домашние хозяйства как субъект экономической деятельности.

##### **Раздел 2. Банки и банковская система**

Тема 2.1. Кредит и кредитная система.

Тема 2.2. Банковская система РФ

Тема 2.3. Система страхования

##### **Раздел 3. Валютная система и международные кредитные отношения**

Тема 3.1. Валютная система государства и валютно-финансовые операции



## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.06. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**

### **1.1. Область применения рабочей программы дисциплины.**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

**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.

**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.

Менеджер должен обладать **общими компетенциями (ОК):**

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.

Менеджер должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК):**

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

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

- максимальная учебная нагрузка обучающегося – 138 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 92 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 46 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и вид учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	138
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	92
в том числе:	-
лабораторные работы	<i>Не предусмотрено</i>
практические работы	46
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	46
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

- Тема 1. Технология обработки текстовой информации
- Тема 2. Технология обработки графической информации
- Тема 3. Компьютерные презентации
- Тема 4. Технология обработки числовых данных
- Тема 5. Глобальная сеть Интернет
- Тема 6. Информационно-правовые поисковые системы
- Тема 7. Интегрированные профессиональные пакеты

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины  
ОП. 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и  
охрана труда**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать менеджеру базовой подготовки:

общими компетенциями (ОК):

- 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.

профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

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

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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов/зачетных единиц</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	82
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	54
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	28
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	28
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебной дисциплины

#### **ОП. 07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда**

Введение

Раздел 1 Назначение и применение технологического оборудования на предприятиях общественного питания

Тема 1.1. Основы организации производства

Тема 1.2 Техническое оснащение и организация рабочих мест в заготовочных цехах

Тема 1.3 Техническое оснащение и организация рабочих мест в доготовочных цехах

Тема 1.4 Оборудование для сервисной реализации продуктов питания

Раздел 2 Обеспечение условий охраны труда на производстве

Тема 2.1. Нормативно-правовая база охраны труда

Тема 2.2. Техника безопасности и производственная санитария

Тема 2.3. Управление безопасностью труда и оказание первой помощи

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.08. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

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

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

**знать:**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

профессиональные компетенции:

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. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 210 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 140 часов; самостоятельной работы обучающегося 70 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>210</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>140</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>70</i>
контрольные работы	<i>8</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>70</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

#### **ОП.08. Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации**

**Раздел 1 Вводно-коррективный курс**

**Раздел 2. Социально-бытовое и профессиональное общение. “Everyday English”.**

**Тема 2.1.** «Знакомство: языковые клише и выражения». “Meeting”.

**Тема 2.2.** «Деловая корреспонденция». “Business correspondence”.

**Тема 2.3.** «Общественное питание» “Food service”.

**Тема 2.4.** «Моя профессия», “My profession”.

**Раздел 3. Англоговорящие страны. “English speaking countries”.**

**Тема 3.1.** «Англоговорящие страны». “English speaking countries”.

**Раздел 4. Индустрия гостеприимства. “Hospitality industry”.**

**Тема 4.1.** «Сфера обслуживания». “Service industry”.

**Раздел 5. Туризм. “Tourism”.**

**Тема 5.1.** «Виды туризма». “Types of Tourism”.

**Тема 5.2.** Путешествие – как часть жизни. “Travelling is a part of life”.

**Раздел 6. Гостиничный сервис. “Hotel services”.**

**Тема 6.1.** «Гостиницы и другие места проживания». “Hotels and other places for living”.

**Тема 6.2.** «Виды услуг в гостиницах». “Hotel services”.

**Раздел 7. Розничная торговля как сфера услуг. “Retailing as service industry”**

**Тема 7.1.** «Расчеты. Деньги. Магазины». “Pricing. Money. Shopping”.

**Тема 7.2.** «Продовольственные и непродовольственные товары». “Food Shops and Department Stores”

**Раздел 8. Общественное питание. “Food service”**

**Тема 8.1.** «Составление меню». “Menu making”

**Тема 8.2.** «Оформление стола». “Laying the table”.

**Тема 8.3.** «Подача вин в ресторане». “Wine serving”.

**Тема 8.4.** «Я к вашим услугам». “I’m at your service”

**Раздел 9. Деловое сотрудничество. Организация и развитие бизнеса. “Business cooperation. Starting and caring own business”**

**Тема 9.1.** «Моя учеба и моя будущая профессия». “My study and future profession”

**Тема 9.2.** «В поисках работы». “Looking for a job”.

**Тема 9.3.** «В отделе кадров». “At the personal department”

**Тема 9.4.** «Решение производственных проблем». “Solving the problems”

**Тема 9.5.** «Деловая корреспонденция». “Business correspondence”

**Тема 9.6.** «Открытие своего кафе/ресторана». “Starting own café/restaurant”



## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.09. Безопасность жизнедеятельности**

### **1.1. Область применения рабочей 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, входящую в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной 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 России;
- 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 учебной дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие 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 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.

профессиональные компетенции:

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

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 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.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

#### ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

(с делением на подгруппы:  
юноши-Основы военной службы,  
девушки-Основы медицинских знаний)

#### **Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения.**

Тема 1.1. Человек и среда обитания.

Тема 1.2. Производственный микроклимат.

Тема 1.3. Безопасность технических систем.

Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики

#### **Основы военной службы (юноши)**

Тема 1.4. Защита населения в условиях чрезвычайных ситуаций.

#### **Раздел 2. Основы военной службы**

Тема 2.1. Основы обороны государства

Тема 2.2. Организация воинского учета и военная служба

Тема 2.3. Военно-патриотическое воспитание молодежи.

#### **Основы медицинских знаний (девушки)**

Тема 1.4. Защита населения в условиях чрезвычайных ситуаций.

#### **Раздел 3. Основы медицинских знаний и оказание первой медицинской помощи**

Тема 3.1. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях

## **Аннотация рабочей программы ОП. 10 Основы исследовательской деятельности**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

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

- использовать методы научного познания;
- применять логические законы и правила;
- накапливать научную информацию;

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

- методы научных исследований и их роль в практической деятельности специалиста;
- основные понятия научно-исследовательской работы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать технологу углубленной подготовки:

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

#### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	52
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	20
контрольные работы	2
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

## **2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП. 10 Основы исследовательской деятельности**

### **Введение**

#### **Раздел 1. Основные понятия научно-исследовательской деятельности**

Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека.

Тема 1.2. Основные методы и этапы исследовательского процесса.

Тема 1.3. Планирование и организация исследовательской деятельности.

Тема 1.4. Способы представления результатов исследовательской деятельности.

#### **Раздел 2. Методы научного познания**

Тема 2.1. Методы научного познания.

#### **Раздел 3. Логические законы и правила в практике научного исследования**

Тема 3.1. Логические законы и правила в практике научного исследования.

#### **Раздел 4. Поиск, накопление и обработка научной информации**

Тема 4.1. Поиск, накопление и обработка научной информации.

## **ПМ.00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**

### **Аннотация рабочей программы**

#### **ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания**

##### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**, входящей в укрупненную группу специальностей **43.00.00 «Сервис и туризм»**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

##### **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:**

- распознавание 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;
- участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу,



упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

**уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- составлять меню, определять химический состав и калорийность суточных рационов питания для различных категорий потребителей;
- соблюдать нормы и закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья.

**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 организации 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;
- классификацию, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления и правила отпуска
- условия и сроки реализации кулинарной и кондитерской продукции;
- основные этапы разработки новых видов продукции.

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 910 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 730 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 490 часов  
(из них практических и лабораторных – 240 часов);

самостоятельной работы обучающегося – 240 часов;

производственной практики – 180 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация питания в организациях общественного питания», 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.
ОК10.	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 ПМ. 01 Организация питания в организациях общественного питания**

##### **МДК 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания**

###### **Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров**

Тема 1. Товароведение продовольственных товаров и продукции  
общественного питания

Тема 2. Основы хранения и консервирования продуктов

Тема 3. Зерномучные товары

Тема 4. Плоды, овощи и продукты их переработки

Тема 5. Молоко и молочные продукты

Тема 6. Мясо и мясные товары

Тема 7. Рыба и рыбные товары

Тема 8. Сахар и кондитерские изделия

Тема 9. Вкусовые продукты

Тема 10. Яйца и яйцепродукты.

##### **МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания**

###### **Раздел 1. Технология приготовления широкого ассортимента кулинарной продукции**

Тема 1. Теоретические основы технологии продуктов общественного питания

Тема 2. Приготовление блюд из овощей, грибов и сыра

Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных  
изделий

Тема 4. Приготовление простых блюд из яиц и творога.

Тема 5. Приготовление супов

Тема 6. Приготовление основных горячих и холодных соусов и их  
производных

Тема 7. Приготовление блюд из рыбы

Тема 8. Приготовление блюд из мяса

Тема 9. Приготовление блюд из домашней птицы

Тема 10. Приготовление бутербродов и закусок

Тема 11. Приготовление салатов

Тема 12. Приготовление сладких блюд

Тема 13. Приготовление блюд и изделий из муки

Тема 14. Приготовление холодных и горячих напитков

## **МДК. 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена**

### **Раздел 1. Физиология питания**

Тема 1. Пищевые вещества и их значение

Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 3. Обмен веществ и энергии

Тема 4. Рациональное сбалансированное питание

Тема 5. Лечебное питание

### **Раздел 2. Гигиена и санитария общественного питания**

Тема 1. Морфология микроорганизмов

Тема 2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы.

Тема 3. Влияния условий внешней среды на микроорганизмы.  
Распространение микроорганизмов в природе.

Тема 4. Патогенные микроорганизмы.

Тема 5. Микробиология важнейших пищевых продуктов

Тема 6. Гигиена на предприятиях общественного питания.

Тема 7. Правовые основы санитарии.

Тема 8. Пищевые заболевания микробного происхождения. Гельминтозы и их профилактика.

### 3.2. Тематический план производственной практики ПП.01. (по профилю специальности)

№ п/п	Тема	Кол – во часов
1	Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Приготовление и оформление основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	36
2	Подготовка и первичная обработка продуктов для блюд из творога, яиц и макаронных изделий. Приготовление блюд из творога, яиц и макаронных изделий.	36
3	Подготовка продуктов для приготовления супов и соусов. Приготовление бульонов и отваров, способы их осветления. Приготовление супов и соусов.	24
4	Первичная обработка рыбы, организация технологического процесса, изготовления ассортимента блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности при приготовлении блюд.	36
5	Первичная обработка мяса и домашней птицы, организация технологического процесса, изготовления ассортимента блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности при приготовлении блюд.	24
6	Подготовка продуктов и первичная их обработка для приготовления холодных блюд и закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	12
7	Подготовка продуктов и первичная их обработка для приготовления сладких блюд и напитков холодных и горячих, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	12
Всего		180

#### Промежуточная аттестация

ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания	
МДК 01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	Экзамен
МДК 01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	Экзамен
МДК 01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	Дифференцированный зачет
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет
Квалификационный экзамен по ПМ 01		

## **Аннотация рабочей программы**

### **ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественной питании»**, входящей в укрупненную группу специальностей **43.00.00 «Сервис и туризм»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

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

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

##### **иметь практический опыт:**

- 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, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

**знать:**

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания 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 – 1474 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1222 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 816 часов;
- (из них практических и лабораторных – 316 часов);
- самостоятельной работы обучающегося – 406 часов;
- производственной практики – 252 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания**

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

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

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания**

#### **МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания**

##### **Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания**

Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания

Тема 1.2. Характеристика торговых помещений, их оснащение

Тема 1.3. Столовая посуда, приборы, белье

Тема 1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 1.5. Этапы организации обслуживания. Подготовка к обслуживанию потребителей

Тема 1.6. Организация обслуживания потребителей в ресторанах

Тема 1.7. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 1.7.1. Классификация приемов и банкетов

Тема 1.7.2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

Тема 1.7.3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

Тема 1.7.4. Банкет-фуршет

Тема 1.7.5 Прием-коктейль

Тема 1.7.6. Банкет-чай

Тема 1.7.7. Комбинированные банкеты

Тема 1.7.8. Обслуживание неофициальных банкетов

Тема 1.8. Специальные виды и формы обслуживания

Тема 1.9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Тема 1.10. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)

Тема 1.11. Организация обслуживания социального питания

Тема 1.12. Организация труда обслуживающего персонала

## **Раздел 2. Организация и технология обслуживания в барах**

Тема 2.1. Введение в профессию

Тема 2.2. Бар – рабочее место

Тема 2.3. История происхождения, классификация и способы подачи алкогольных напитков, известные бренды

Тема 2.4. Технология изготовления вин. Правила подачи. Общие характеристики и история. Виды вин и сорта винного винограда

Тема 2.5. Технология изготовления ликеров и пива. Правила подачи. Общие характеристики и история

Тема 2.6. Миксология

Тема 2.7. Бариста – введение в профессию

Тема 2.8. Рабочее место бариста

Тема 2.9. История происхождения, классификация кофе. Виды и степени прожарки и помола кофе

Тема 2.10. Способы подачи кофе и кофейных напитков (коктейлей)

## **Раздел 3. Национальные традиции в культуре питания**

Тема 3.1. Введение

Тема 3.2. Русская национальная кухня

Тема 3.3. Белорусская национальная кухня

Тема 3.4. Украинская национальная кухня

Тема 3.5. Восточная национальная кухня

Тема 3.6. Японская национальная кухня

Тема 3.7. Китайская национальная кухня

Тема 3.8. Английская национальная кухня

Тема 3.9. Французская национальная кухня

Тема 3.10. Немецкая национальная кухня

Тема 3.11. Национальная кухня Арабских эмиратов

#### **Раздел 4. Прогрессивные формы обслуживания в общественном питании**

Тема 4.1. Введение

Тема 4.2 Чайный стол

Тема 4.3. Стол саморасчета

Тема 4.4. Фондю

Тема 4.5. Фламбирование

Тема 4.6. Кофе-брейк, кофе-пауза

Тема 4.7. Шведский стол

Тема 4.8. Воскресный бранч

Тема 4.9. Бизнес-ланч

Тема 4.10. Кейтеринг

Тема 4.11. Транширование

Тема 4.12. Обслуживание гостей на высшем уровне

Тема 4.13. Пикник

Тема 4.14. Барбекю

Тема 4.15. Обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта

#### **Раздел 5. Организация обслуживания в соответствии с профессиональной эстетикой и дизайном**

Тема 5.1. Введение

Тема 5.2. Интерьер предприятия общественного питания

Тема 5.3. Столовая посуда. Столовое белье

Тема 5.4. Меню. Художественное оформление меню

Тема 5.5. Эстетические требования к организации обслуживания

Тема 5.6. Внешний облик персонала организаций общественного питания

Тема 5.7. Эстетические свойства готовой продукции

Тема 5.8. Эстетика рекламы организации общественного питания

**МДК 02.02. Психология и этика профессиональной деятельности****Раздел 1. Психология в профессиональной деятельности**

Тема 1. Психология познавательных процессов

Тема 2. Психология личности

Тема 3. Психология общения

Тема 4. Психология малой группы

Тема 5. Межличностное взаимодействие в деловом общении: принципы ведения партнерской беседы

Тема 6. Психология конфликта

Тема 7. Психология труда

Тема 8. Методы саморегуляции

**Раздел 2. Этика профессиональной деятельности**

Тема 1. Этика

Тема 2. Профессиональная этика и создание собственного имиджа

**МДК 02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания****Введение в менеджмент**

Тема 1. Сущность и характерные черты современного менеджмента

Тема 2. Внешняя и внутренняя среда организации

Тема 3. Характеристика составляющих цикла менеджмента

Тема 4. Организация. Типы структур организаций

Тема 5. Планирование. Стратегические и тактические планы

Тема 6. Мотивация потребностей

Тема 7. Контроль

Тема 8. Система методов управления

Тема 9. Процесс принятия управленческих решений

Тема 10. Управление конфликтами и стрессами

Тема 11. Руководство: власть и партнерство

Тема 12. Самоменеджмент

Тема 13. Стили управления

Тема 14. Процесс коммуникаций и эффективность управления.

Тема 15. Деловое общение

Тема 16. Управленческое общение

### **Введение в управление персоналом**

Тема 17. Система управления трудовыми ресурсами

Тема 18. Планирование потребности в трудовых ресурсах

Тема 19. Отбор кадров и наем персонала

Тема 20. Профессиональная ориентация и социальная адаптация в коллективе

Тема 21. Подготовка руководящих кадров

Тема 22 Управление продвижением по службе

Тема 23. Совершенствование организации труда

Тема 24. Высвобождение персонала

Тема 25. Текучесть кадров

Тема 26. Оценка результатов деятельности персонала предприятия

### **3.2. Тематический план производственной практики (по профилю специальности)**

№ п/п	Тема	Кол – во часов
1	Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания.	80
2	Раздел 2. Национальные традиции в культуре питания.	40
3	Раздел 3. Прогрессивные формы обслуживания в общественном питании.	42
4	Раздел 4. Организация обслуживания в соответствии с профессиональной эстетикой и дизайном.	42
5	Место менеджера в организации по обслуживанию общественного питания. Профессиональные обязанности менеджера.	12
6	Особенности делового этикета и управленческого общения менеджера в организации обслуживания общественного питания.	12
7	Межличностное взаимодействие в организации. Социально – психологический климат коллектива.	12
8	Решение производственных ситуаций в ходе обслуживания посетителей. Анализ эффективности обслуживания. Подготовка предложений по повышению качества обслуживания.	12
Всего		252

**Промежуточная аттестация**

ПМ. 02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	
МДК 02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	Дифференцированный зачет Экзамен
МДК 02.02	Психология и этика профессиональной деятельности	Дифференцированный зачет
МДК 02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	Экзамен
ПП. 02	Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет
Квалификационный экзамен по ПМ 02		

## Аннотация рабочей программы ПМ. 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **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 организаций

### 1.2 Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

#### **иметь практический опыт:**

- 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;
- разработке предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявление конкурентов организации общественного питания и определение 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 в 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 Количество часов, на освоение программы профессионального модуля:**

**Всего – 348 часов, в том числе:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - **204** часа
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **138** часов (из них практических и лабораторных **50** часов);
- самостоятельной работы обучающегося – **66** часов
- производственной практики – **144** часа



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **ПМ.03 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 за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

## 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Тема 1. Методические основы маркетинга

Тема 2. Источники и критерии отбора маркетинговой информации

Тема 3. Критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания

### 3.2. Тематический план производственной практики ПП. 03 (по профилю специальности)

№ п/п	Тема	Кол – во часов
1	<p><b>Маркетинговые исследования организации общественного питания:</b>            Вводный инструктаж. Техника безопасности в организациях общественного питания.            Участие в маркетинговых исследованиях организации            Выполнение анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания            Разработка анкет и опросных листов потребителей Проведение анкетирования потребителей            Участие в разработке комплекса маркетинга            Составление отчета по результатам исследования</p>	78
2	<p><b>Методы продвижения продукции и услуг общественного питания:</b>            Участие в исследованиях сегментации рынка            Выполнение анализа сбытовой и ценовой политики            Участие в разработке подкрепления продукции и услуг общественного питания            Выбор маркетинговых коммуникаций для формирования спроса на услуги общественного питания            Выбор, определение и анализ показателей конкурентоспособности (качество, цена), учет их при анализе конкурентных преимуществ, формулирование вывода о конкурентоспособности организации</p>	32
3	<p><b>Анализ конкурентоспособности организации:</b>            Исследования по выявлению конкурентов организации общественного питания и определение конкурентоспособности ее продукции и услуг;            Выполнение анализа показателей конкурентоспособности организации            Разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности            Оформление отчета по производственной практике, выводы и предложения по совершенствованию работы и конкурентоспособности организации</p>	34
Всего		144

#### Промежуточная аттестация

ПМ. 03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	
МДК 03.01	Маркетинг в организациях общественного питания	Дифференцированный зачет
ПП. 03	Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет
Квалификационный экзамен по ПМ 03		

## **Аннотация рабочей программы ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки), входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Контроль качества продукции и услуг общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

### **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:**

всего – **424** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **280** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **190** часов,

(из них практических и лабораторных **70** часов);

самостоятельной работы обучающегося – **90** ч.

учебной практики - **144** ч.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по рабочей профессии **Официант, бармен – Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

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

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания;.

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 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**

#### **ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

##### **МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия**

Раздел 1. Стандартизация

Раздел 2. Метрология

Раздел 3. Сертификация

##### **МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

**Раздел 1. Контроль качества продукции**

**Раздел 2. ХАССП**

**Раздел 3. Контроль качества услуг**

### 3.2. Тематический план учебной практики УП.04

№ п/п	Тема	Кол – во часов
1	Анализ структуры стандартов разных категорий и видов, выбор номенклатуры показателей качества. Работа с нормативно – правовой базой. Использование измерительных приборов и приспособлений.	36
2	Проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями Федеральных законов и нормативных документов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания.	36
3	Идентификация продукции и услуг общественного питания, распознавание и фальсификация, предложение мер по предотвращению фальсификации.	36
4	Изучение основных понятий в области контроля качества продукции услуг, назначения, видов, подвидов, средств, методов идентификации. Изучение способов обнаружения фальсификации, ее последствий и предложение мер по ее предупреждению.	36
Всего		144

### Промежуточная аттестация

ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	
МДК.04.01.	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	Дифференцированный зачет
МДК.04.02.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Экзамен
УП.04	Учебная практика	Дифференцированный зачет
Квалификационный экзамен по ПМ. 04		

## Аннотация рабочей программы ПМ. 05 Выполнение работ по профессии «Официант»

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки), входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация обслуживания посетителей.

(ПК):

ПК 5.1. Выполнение подготовки 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 массовые банкетные мероприятия.

ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 5.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию. ПК 5.6. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 5.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 5.8. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 5.9. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 5.10. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 5.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

### 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 по профессии «Официант»:

**иметь практический опыт:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;

- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

**уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

**знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при



взаимодействии официантов с гостями.

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;

- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 486 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 170 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 100 часов;  
 учебной практики - 216 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ. 05 Выполнение работ по профессии «Официант»**

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по рабочей профессии «Официант» – Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 5.1.	Выполнение подготовки 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 массовые банкетные мероприятия
ПК 5.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ПК 5.5.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 5.6.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 5.7.	Эксплуатировать инвентарь, весо-измерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 5.8.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 5.9.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 5.10.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 5.11.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, 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-коммуникативные 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.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Тематический план профессионального модуля**

ПМ. 05 Выполнение работ по профессии «Официант»

МДК 05.01 Организация обслуживания посетителей

Раздел 1. Организация и технология обслуживания в кафе и ресторанах

Тема 1.1 Торговые помещения предприятий общественного питания

Тема 1.2 Общие требования к профессии «Официант»

Тема 1.3 Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов

Тема 1.4 Правила сервировки столов

Тема 1.5 Обслуживание посетителей. Подача заказанных блюд и напитков

Тема 1.6 Специальные формы обслуживания

Тема 1.7 Обслуживание иностранных туристов

Раздел 2. Организация и технология обслуживания в барах

Тема 2.1 Подготовка бара и обслуживание посетителей

Тема 2.2 Приготовление основных заготовок для приготовления смешанных напитков

Тема 2.3 Приготовление безалкогольных смешанных напитков

Тема 2.4 Приготовление алкогольных смешанных напитков

Тема 2.5 Приготовление кофе и коктейлей на его основе

Тема 2.6 Приготовление групповых смешанных напитков

Тема 2.7 Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей

### 3.2. Тематический план учебной практики УП.05

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Проверка зала перед началом рабочей смены. Уборка и подготовка столов и стульев. Подготовка официантского стейшена перед началом рабочей смены.	54
2	Приемка посуды, стекла и приборов на смену от старшего официанта. Изучение меню на день и внесенные в него изменения. Обслуживание посетителей. Расчет посетителей.	54
3	Закрытие смены, сдача рабочего места старшему официанту.	54
4	Обслуживание банкетов и приемов.	54
Всего		216

### Промежуточная аттестация

ПМ.05	Выполнение работ по профессии «Официант»	
МДК 05.01	Организация обслуживания посетителей	Дифференцированный зачет
УП.05	Учебная практика	Зачет
Квалификационный экзамен по ПМ. 05		

**Аннотация**  
**программы преддипломной практики**  
**для специальности**  
**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**1. Область применения программы:**

Программа преддипломной практики (далее рабочая программа) является частью ППСЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД)

**2. Цели и задачи программы практики - требования к результатам освоения программы:** формирование практического опыта, применение умений и знаний в практической деятельности, а также проверка готовности будущего специалиста к самостоятельной профессиональной деятельности и сбор материала для выпускной квалификационной работы.

**Основными задачами преддипломной практики являются:**

- углубление и систематизация профессиональных компетенций, полученных при изучении профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, определяющих профиль специальности: ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания, ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания, ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания, ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Официант»; ОП.01. Экономика организации, ОП.02. Правовое обеспечение профессиональной деятельности, ОП.03. Бухгалтерский учет, ОП.04. Документационное обеспечение управления, ОП.05. Финансы и валютно-финансовые операции организации, ОП.06. Информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.07. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда, ОП.08. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации и др.
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста, дублирование должностей специалистов;
- развитие профессионального мышления;
- сбор материалов к государственной итоговой аттестации.

В соответствии с Федеральными государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки обучающихся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании бюджет

времени на преддипломную практику определен в объеме – 4 недели (144 часов).

В результате прохождения преддипломной практики осуществляется комплексная проверка следующих **профессиональных и общих компетенций:**

**профессиональные компетенции (ПК):**

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

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

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

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. Выполнение подготовки 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 массовые банкетные мероприятия.

ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 5.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 5.6. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 5.7. Эксплуатировать инвентарь, весо-измерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 5.8. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 5.9. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции

ПК 5.10. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК 5.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

#### **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 в команде, эффективно общаться с

коллегами, руководством, потребителями.

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

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

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

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

### **3. Общее количество часов на освоение программы преддипломной практики модуля: 144 часа**

В программе представлены:

- цели преддипломной практики;
- задачи преддипломной практики;
- место преддипломной практики в структуре ППСЗ;
- место и проведение преддипломной практики;
- компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики;
- структура и содержание преддипломной практики;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на преддипломной практике;
- учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики;
- материально-техническое обеспечение преддипломной практики

Содержание программы полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

### **4. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет**



