



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Владивостокский государственный университет»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**Профессия
43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН**

На базе среднего общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация выпускника
Официант Бармен Буфетчик**

Одобрено на заседании Ученого совета

протокол № 7 от 27.06.2024 г.

Утверждено Приказом ФГБОУ ВО «ВВГУ»

приказ № 703 от 28.06.2024 г.

Ректор

Т.В. Терентьева/

**Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Джи1 Интертейнмент»**

Директор

по персоналу

А.В. Туть/

2024 год

Члены рабочей группы по разработке ОПОП:

Бондарь А.Т., заместитель директора колледжа сервиса и дизайна по учебной работе

Дубровина О.В., заместитель директора колледжа сервиса и дизайна по учебно-производственной работе

Мокшина И.В., методист колледжа сервиса и дизайна

ОПОП рассмотрена и принята на заседании Цикловой методической комиссии

Сервис в общественном питании от «17» мая 2024 г. протокол № 9

Председатель Цикловой методической комиссии

/И.В. Мокшина/

Директор колледжа сервиса и дизайна

/Д.В. Кузнецов/

Рецензенты:

Бренд-шеф ООО «Бэкери-М»

/Ю.Г. Крючков/

Старший менеджер ООО «Пять вкусов»

/В.К. Алексеенко/

Шеф-повар ООО «Пять вкусов»

/И.Г. Осипенко/

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	3
1.2. Нормативные документы	3
1.3. Перечень сокращений	4
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников	6
реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.	6
3.2. Профессиональные стандарты.....	6
3.3. Осваиваемые виды деятельности	7
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции.....	10
4.3. Матрица компетенций выпускника	15
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	21
5.1. Учебный план.....	21
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	22
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	23
5.4. Календарный учебный график	28
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	29
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	29
5.7. Практическая подготовка.....	29
5.8. Государственная итоговая аттестация	29
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	30
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	30
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	30
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	30
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	31

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Материально-техническое оснащение

Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731;

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

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.12.2015, регистрационный № 40269). «Об утверждении профессионального стандарта «33.013 Официант, бармен»;

нормативно-методические документы Минобрнауки России, Министерства просвещения России;

Устав ФГБОУ ВО «ВВГУ»;

локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «ВВГУ».

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	33.013 Официант, бармен Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 115н	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен»	
Квалификация (-и) выпускника	Официант Бармен Буфетчик	
в т.ч. дополнительные квалификации	Бармен	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе СОО	10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе СОО	1080 час	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	-	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	-	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	864	-
общепрофессиональный цикл	287	-
ФК.00 Физическая культура	80	-
профессиональный цикл	497	-
практика:	19 недель (684)	19 недель (684)
- учебная	9 недель (324)	9 недель (324)
- производственная	10 недель (360)	10 недель (360)
Вариативная часть образовательной программы	216	1 неделя (36 ак.ч)
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	216	1 неделя (36 ак.ч)
ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности	40	-
МДК.02.02 Технология и традиции	40	-

производства алкогольных напитков народов мира		
МДК.03.01Принятие заказов у гостей в организациях общественного питания на блюда и напитки посредством автоматизированных программ или мобильных терминалов	59	-
МДК.03.02 Проведение расчетов гостей организации общественного питания с помощью цифровых технологий	77	-
ПП.03.01 Производственная практика	1 неделя (36 ак.ч)	1 неделя (36 ак.ч)
Промежуточная аттестация	1 неделя (36 ак.ч)	
ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).	1 неделя (36 ак.ч)	-
Всего	1080 + практика + промежуточная аттестация + ГИА)	1 неделя (36 ак.ч)

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1.	33.013 Официант, бармен	Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н	А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания
				А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
				А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
				А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
			В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
				В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
			В/03.4	

				Обслуживание гостей в баре организации питания
				В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
				В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания	ПМ.03 Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
методы работы в профессиональной и смежных сферах		
структуру плана для решения задач		
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для		

		решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Умения:
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		основы предпринимательской деятельности;
		основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов

		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
	в	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Умения: проявлять гражданско-патриотическую позицию
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Навыки: оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; получении из столовой посуды, приборов и столового белья; сервировке столов с учетом стандартов организации питания; обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов; контроле предварительной сервировки столов.
		Умения:

		оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них; оценивать качество сервировки столов; организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов; осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов; соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.
		<p>Знания:</p> виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; технологии сервировки столов; материально-техническую базу обслуживания; санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; технологии наставничества и обучения на рабочих местах.
	ПК.1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	<p>Навыки:</p> предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
	ПК.1.3 Обслуживать массовые	<p>Умения:</p> соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню; предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.
		<p>Знания:</p> правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет; характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд; правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания; информационные механизмы обслуживания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
		<p>Навыки:</p> подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других

	банкетные мероприятия	массовых мероприятиях; подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;
		Умения:
		подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
		Знания:
	ПК1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Навыки:
		сервировке стола с учетом вида массового мероприятия; замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		Умения:
		сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Знания:
		требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.
		Навыки:
		предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет; досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 2.1.	Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ потребителя.
		Знания:
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; информационную базу обслуживания в организации питания.
	ПК 2.2. Обслуживать	Навыки:
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и

	потребителей бара, буфета	напитков; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
		Умения: предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
		Знания: характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков и блюд; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Навыки: получении блюд из основного производства организации питания; получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;	
	Умения: соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;	
	Знания: нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.	
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Навыки: подаче холодных закусок; подаче горячих закусок; подаче первых блюд; подаче вторых блюд; подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий; подаче горячих напитков; подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;	
	Умения: подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами;	
	Знания: методы подачи блюд и напитков в организациях питания; правила и очередность подачи блюд и напитков.	
ПК 2.5. Изготавливать определенный	Навыки: проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; замене использованной посуды, приборов и столового	

	ассортимент кулинарной продукции.	белья.
		Умения: порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; проводить презентации в присутствии потребителей;
		Знания: правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	Навыки: подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Умения: производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
		Знания: нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания; назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания.
	ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Навыки: подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
		Умения: производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
		Знания: правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;
Применение цифровых технологий в процессе обслуживания	ПК 3.1 Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами	Навыки: работы с барным оборудованием и инвентарем, цифровой грамотности (работа с программами, работа с кассой), использования систем управления взаимоотношениями с клиентами, специализированных программ организации питания;

организациях общественного питания	при приеме заказа на блюда и напитки	<p>Умения: приветствовать гостей во всех гостевых зонах, обеспечивать качественное обслуживание гостей, создавать благоприятную атмосферу на барах/в ресторанах, поддерживать чистоту и порядок в зале, сервирует столы</p> <p>Знания: стандарты и основные процедуры обслуживания гостей, работы баров/ресторанов, виды и назначения используемых столовых приборов и посуды, столового белья, стандарты в области продуктов питания и напитков;</p>
	ПК 3.2 Вести учетно-отчетную документацию с использованием компьютера и мобильных устройств со специальным программным обеспечением	<p>Навыки: составления отчетности в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре</p> <p>Умения: использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования; поддерживает коммуникацию с клиентами в корпоративных приложениях.</p> <p>Знания: правил приёма, учёта и хранения продукции, правил приёма, выдачи, хранения и учёта денежных средств, а также правил ведения кассовой отчётности.</p>

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации	33.013 Официант, бармен	А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания

		общественного питания				
		ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	33.013 бармен	Официант,	<p>А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания</p> <p>В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков</p>	<p>А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания</p> <p>А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания</p> <p>В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания</p>
		ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия			<p>А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания</p> <p>В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков</p>	<p>А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания</p> <p>В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий</p>
		ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании	33.013 бармен	Официант,	<p>А Выполнение вспомогательных работ по</p>	<p>А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания</p>

		специальных форм организации питания		обслуживанию гостей организации питания	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
				В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
					В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
ВД 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	33.013 бармен	Официант,	А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
	ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета	33.013 бармен	Официант,	В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
					В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
					В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий

		ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	33.013 бармен	Официант,	А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 2.4 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями	33.013 бармен	Официант,	А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания
						А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
						А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции	33.013 бармен	Официант,	В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
		ПК 2.6	33.013	Официант,	В	В/05.4

		Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	бармен	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
		ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	33.013 Официант, бармен	В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
Цифровые технологии в процессе обслуживания в организациях общественного питания (дополнительная компетенция)	ВД 03 Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания	ПК.3.1 Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки	33.013 Официант, бармен	А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания
		ПК 3.2 Вести учетно-отчетную документацию с использованием компьютера и мобильных устройств со специальным программным обеспечением	33.013 Официант, бармен	А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/04.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательно в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс	
												1 семестр	2 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		327		226			101		287		282	45
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	ДЗ	54		36			18		35		54	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	54		36			18		35		54	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	ДЗ	81		52			29		52		54	27
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	60		44			16		44		42	18
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	38		32			6		32		38	
ОП.06*	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	40		26			14			26	40	
П.00	Профессиональный цикл		673	19 нед	454	19 нед		219		497	176	368	305
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ЭК	249	11 нед	172	11 нед		77		249		230	19
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	ЭК	249		172			77		249		230	19
УП.01.01	Учебная практика	ДЗ		6 нед		6 нед							
ПП.01.01	Производственная практика	ДЗ		5 нед		5 нед							

ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ЭК	288	7 нед	200	7 нед		88		248	40	98	190
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	ЭК	248		174			74		248		58	190
МДК.02.02*	Технология и традиции производства алкогольных напитков народов мира	ДЗ	40		26			14			40	40	
УП.02.01	Учебная практика	ДЗ		2 нед		2 нед							
ПП.02.01	Производственная практика	ДЗ		5 нед		5 нед							
ПМ.03ц*	Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания	ЭК	136	1 нед	82	1 нед		54			136	40	96
МДК.03.01	Принятие заказов у гостей в организациях общественного питания на блюда и напитки посредством автоматизированных программ или мобильных терминалов	ЭК	59		40			19			59	21	38
МДК.03.02	Проведение расчетов гостей организации общественного питания с помощью цифровых технологий	ЭК	77		42			35			77	19	58
ПП.03.01	Производственная практика	ДЗ		1 нед		1 нед							
ФК	Физическая культура	ДЗ	80		40			40		80		52	28
ПА	Промежуточная аттестация		1 нед										
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		1 нед										
Итого:			1080	19 нед	720	19 нед		360		864	216	702	378

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности	40	работодатель	В дополнительный профессиональный блок вставлен общепрофессиональная дисциплина ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности в соответствии с требованиями работодателя для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в международном туристическом и

				ресторанном бизнесе, в сфере гостиничного сервиса
2.	МДК.02.02 Технология и традиции производства алкогольных напитков народов мира	40	работодатель	В дополнительный профессиональный блок вставлен МДК.02.02 Технология и традиции производства алкогольных напитков народов мира в соответствии с требованиями работодателя для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций в области приготовления напитков народов мира, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.
3.	МДК.03.01 Принятие заказов у гостей в организациях общественного питания на блюда и напитки посредством автоматизированных программ или мобильных терминалов	59	ЦОМ	В дополнительный профессиональный блок вставлен профессиональный модуль ПМ.03 Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания в соответствии с требованиями национального проекта Профessionalитет и для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в использовании цифровых средств и ресурсов для принятия заказов у гостей, а также принятие решений, выработки новых оптимальных алгоритмов действий в обслуживании гостей.
4.	МДК.03.02 Проведение расчетов гостей организации общественного питания с помощью цифровых технологий	77	ЦОМ	В дополнительный профессиональный блок вставлен профессиональный модуль ПМ.03 Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания в соответствии с требованиями национального проекта Профessionalитет и для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в использовании цифровых средств и ресурсов для проведения расчетов с гостями, а также принятие решений и выработки новых оптимальных алгоритмов действий в обслуживании гостей.
Итого		216		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Составление меню и прейскуранта; распознавание ассортимента	УП.01.01 Учебная практика	216	1-2	Торговая группа помещений	Администратор предприятия,

<p>металлической, фарфоро-фаянсовой, стеклянной посуды; распознавание ассортимента столовых приборов, столового белья; подготовка торгового зала к обслуживанию, способы расстановки столов разными способами; получение и подготовка посуды, приборов столового белья; накрытие столов скатертями; формы складывания салфеток; техника работы с подносом; техника работы при сервировке столов; сервировка стола к завтраку, обеду; замена использованной посуды и приборов; сервировка стола к ужину по меню; встреча, приветствие, размещение гостей; рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказа; принятие заказа, оформление счета; подача алкогольных и безалкогольных напитков; подача холодных блюд и закусок, горячих закусок разными способами; подача 1 блюд разными способами; подача 2 блюд разными способами; подача сладких блюд и напитков разными способами; расчет с посетителями, с соблюдением правила; уборка использованной посуды разными способами; расчет с посетителями, оформление реестра; выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций</p>				<p>предприятия</p>	<p>менеджер по обслуживанию</p>
---	--	--	--	--------------------	---------------------------------

	<p>общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей.</p>					
2.	<p>Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию на массовых банкетных мероприятиях; обслуживание по методу «шведский стол»; подготовка и обслуживание банкета за столом с полным обслуживанием официантами; подготовка и обслуживание банкета за столом с частичным обслуживанием официантами; подготовка и обслуживание банкета–чай; подготовка и обслуживание банкета–коктейль; подготовка и обслуживание комбинированного банкета; подготовка и обслуживание банкета «Свадьба» и других тематических вечеров; обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</p>	<p>ПП.01.01 Производственная практика</p>	180	2	Торговая группа помещений предприятия	Администратор предприятия, менеджер по обслуживанию

	<p>обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;</p> <p>подготовка залов и инвентаря к обслуживанию на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</p> <p>обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>применение передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p>					
3.	<p>Подготовка зала.</p> <p>Подготовка посуды и инвентаря.</p> <p>Прием заказа и дача пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета.</p> <p>Приготовление простых закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления.</p> <p>Приготовление смешанных напитков и коктейлей.</p>	УП.02.01 Учебная практика	72	2	Торговая группа помещений предприятия	Администратор предприятия, менеджер по обслуживанию
4.	<p>Подготовка необходимых компонентов для приготовления коктейлей, блюд и напитков.</p> <p>Встреча посетителей.</p> <p>Обслуживание посетителей</p> <p>Приготовление коктейлей и напитков.</p> <p>Приготовление простых блюд и закусок.</p> <p>Составление отчетной документации.</p> <p>Расчёт посетителей.</p> <p>Уборка зала.</p> <p>Эксплуатация оборудования,</p>	ПП.02.01 Производственная практика	180	2	Торговая группа помещений предприятия	Администратор предприятия, менеджер по обслуживанию

	установленного в барах и буфетах.					
5.	<p>Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания;</p> <p>Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар с помощью цифровых технологий;</p> <p>Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>Оформление платежей по счетам;</p> <p>Оформление возвратов (оплата наличными и кредитной картой) с использованием программного продукта</p>	<p>ПП.03</p> <p>Производственная практика</p>	36	2	<p>Торговая группа</p> <p>помещений</p> <p>предприятия</p>	<p>Администратор</p> <p>предприятия,</p> <p>менеджер по</p> <p>обслуживанию</p>

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь		III		Октябрь		III		Ноябрь		Декабрь		III		Январь		III		Февраль		III		Март		III		Апрель		III		Май		Июнь		III		Июль		Август		Всего, ак.ч.														
	Порядковые номера недель учебного года																																																						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	к	к	36	36	36	36	36	36	36	ПА	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Г													1080

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы нед.	Всего, ак.ч	
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего				
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.		ак.ч.
1 курс	20	720	13	468	7	252	1	36			1	36	19	684	4	144	15	540	1	36	2		1548
Всего	20	720	13	468	7	252	1	36			1	36	19	684	4	144	15	540	1	36	2		1548

Обозначения и сокращения:

- 36 – обучение по модулям и дисциплинам;
- ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю);
- П – практики (36 ак.ч. в неделю);
- к – каникулы;
- Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Джи1 Интертейнмент, ООО «Батони»; ООО «Пять вкусов»; ООО «Ресторация»; ИП Ницора Алёна Владимировна; ООО «Нова» при проведении всех видов практики;

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1 курсе обучения, охватывая все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях в структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Джи1 Интертейнмент, ООО «Батони»; ООО «Пять вкусов»; ООО «Ресторация»; ИП Ницора Алёна Владимировна; ООО «Нова» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Программа ГИА включает общие сведения, описание организации и проведения защиты выпускной квалификационной работы. Программа ГИА представлена в приложении

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

физиологии питания, санитарии и гигиены;
культуры профессионального общения;
товароведения пищевых продуктов;
безопасности жизнедеятельности;
организации обслуживания в общественном питании.

Лаборатории:

технологического обслуживания в общественном питании;

Мастерские и зоны по видам работ:

бар;
банкетный зал.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации

образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «Джи1 Интертейнмент, ООО «Батони»; ООО «Пять вкусов»; ООО «Ресторация»; ИП Ницора Алёна Владимировна; ООО «Нова», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

№ п/п	ФИО	Наименование организации	Занимаемая должность	Общий трудовой стаж работы
1.	Гужва Елена Геннадьевна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	преподаватель	33 года
2.	Дудолодова Анна Сергеевна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	преподаватель	14 лет
3.	Лейбович Наталья Леонидовна	АО «Винтаж» – Юрист ФГБОУ ВО «ВВГУ»	преподаватель	18 лет
4.	Марфина Ирина Владимировна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	преподаватель	36 лет
5.	Могулева Александра Владимировна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	преподаватель	4 года
6.	Мокшина Ирина Владимировна	ТОО «Чайка-1» инженер-технолог	преподаватель	3 года
7.	Мясникова Ольга Викторовна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Мастер производственного обучения	24 года
8.	Павелко Анна Владимировна	ФГБОУ ВО «ВВГУ» МКП «Забота» - зав. отделом	преподаватель	26 лет
9.	Петушкова Екатерина Сергеевна	ФГБОУ ВО «ВВГУ» Владивостокский строительный техникум - бухгалтер	преподаватель	12 лет
10.	Фомина Надежда Викторовна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	преподаватель	32 года
11.	Шаповалова Ольга Викторовна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	преподаватель	30 лет
12.	Шекеро Наталья Эдуардовна	ООО «Вивер ДВ» - технолог	преподаватель	4 года
13.	Штабной Игорь Петрович	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	преподаватель	16
14.	Царева Олеся Ивановна	ООО «Вивер ДВ» - заведующий производством	преподаватель	4 года

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ

подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 123 251 за 1 месяц обучения.

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	2
ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	4
ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК.....	18
ПМ.03 ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОЦЕССЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	35

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	6
2.3. Содержание профессионального модуля	8
3. Условия реализации профессионального модуля	16
3.1. Материально-техническое обеспечение	16
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обслуживание потребителей организаций общественного питания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска	приемы структурирования информации	-
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК 04	презентовать бизнес-идею	порядок выстраивания презентации	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	-
ОК 07	проявлять гражданско-патриотическую позицию	значимость профессиональной деятельности по профессии	-

ПК 1.1	оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них; оценивать качество сервировки столов; организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов; осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов; соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила	виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; технологии сервировки столов; материально-техническую базу обслуживания; санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; технологии наставничества и обучения на рабочих местах	оценки наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; получении из столовой посуды, приборов и столового белья; сервировке столов с учетом стандартов организации питания; обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов; контроле предварительной сервировки столов
ПК 1.2	соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню; предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя	правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет; характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд; правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания; информационные механизмы обслуживания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; рекомендации организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар
ПК 1.3	подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче напитков на торжественных,

			официальных приемах и мероприятиях
ПК 1.4	сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях	сервировки стола с учетом вида массового мероприятия; замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Лекции	26	-
Практические занятия	146	-
Самостоятельная работа	77	-
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	216	216
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: ПМ.01.ЭК (экзамен по модулю)	2	
Всего	647	396

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:		Лекции	Практические занятия	Курсовая работа (проект)		Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
				7	8			9	10			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	9	10	
ОК 01 - ОК 07, ПК 1.1- ПК 1.4	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	249	-	249	26	146	-	-	77			
ОК 01 - ОК 07, ПК 1.1- ПК 1.4	Учебная практика	216	216	216						216		

ОК 01 - ОК 07, ПК 1.1- ПК 1.4	Производственная практика	180	180	180						180
	Промежуточная аттестация	2		2						
	Всего:	647	396	647	26	146	-	-	77	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании			
Тема 1 Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	1. Общие понятия в области экономики и предпринимательства. Понятие рынка, его составляющие. Принципы рыночной экономики и сущность рыночной системы. Факторы производства и доходы их собственников. Виды организационно-правовых форм предприятий и особенности их функционирования.		
	2. Особенности предпринимательства в сфере общественного питания. Понятийный аппарат в отрасли общественного питания. Классификация предприятий общественного питания и особенности введения предпринимательской деятельности с учетом характеристик.		
	3. Нормативная документация отрасли.		
	В том числе практических занятий		
Тема 2 Введение в профессию. Организация труда.	Содержание	5	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	1. Историческая ретроспектива ресторанного бизнеса: возникновение отрасли, мировая и отечественная история появления и развития сферы общественного питания.		
	2. История возникновения и развития баров. Основные понятия. Современное состояние и тенденции развития баров.Хараткеристика, особенности, услуги и формы обслуживания в барах. 2. Значимость профессии на современном этапе экономического развития. Профессиоведческая характеристика трудовой деятельности официанта и бармена, специфические особенности труда, уровни квалификации. Требования профессии, медицинские противопоказания.		

	3. Современный рынок труда в отрасли. Кадровая политика на предприятиях общественного питания. Права и обязанности сторон-участников трудовых отношений на предприятии общественного питания.		
	4. Правила безопасности на производстве: пожарная безопасность, электробезопасность, чрезвычайные ситуации, меры предосторожности, реагирование при возникновении чрезвычайных происшествий. Вредными для здоровья факторы.		
	В том числе практических занятий		
	2. Анализ тенденций отрасли общественного питания на региональном уровне, определение перспектив развития.	4	
	3. Разработка должностных обязанностей официанта	6	
	4. Разработка должностных обязанностей бармена	6	
	5. Анализ рынка труда общественного питания.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Выработка способов снижения негативных факторов, влияющих на здоровье сотрудника.	6	
Тема 3 Организационная структура предприятия общественного питания	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	1. Управленческая структура предприятий питания	2	
	2. Состав и характеристика основных и вспомогательных групп помещений на предприятиях питания, их взаимодействие и взаимосвязь.		
	В том числе практических занятий		
	6. Разноуровневые задачи и задания по особенностям групп помещений на предприятиях питания	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка организационных схем предприятий питания в зависимости от типа и класса	2	
Тема 4 Производственная деятельность в общественном питании	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	1. Основы производства на предприятиях питания. Нормативная и технологическая документация на производстве. Производственный цикл и персонал на производстве.	2	
	2. Принципы ХАССП		

	3. Меню: виды и характеристика. Карта вин. Принципы составления меню для разных типов предприятий питания. Требования к оформлению меню.		
	В том числе практических занятий		
	7.Разноуровневые задачи и задания по теме, работа со сборников рецептов блюд и кулинарных изделий.	10	
	8. Разработка меню для различных типов предприятий питания	12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Разработка принципов ХАССП в зависимости от типа предприятия	20	
Тема 5 Кулинарная характеристика блюд и напитков	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	1. Классификация холодных блюд и закусок, горячих закусок и соусов. Нормы выхода, сроки и условия хранения, температура подачи, требования к качеству готовых блюд.	6	
	2. Роль первых блюд в питании. Классификация и характеристика супов и бульонов. Нормы выхода, срок и условия хранения, требования к качеству. Температура подачи.		
	3. Характеристика горячих рыбных, мясных блюд, блюд их сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, яиц и творога, гарниров. Нормы выхода, сроки и условия хранения готовых блюд, температура подачи. Требования к качеству готовых блюд.		
	4. Кулинарная характеристика сладких блюд и мучных изделий. Сроки и условия хранения готовых блюд, температура подачи. Требования к качеству готовых блюд.		
	5. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Понятия, виды, назначения. Особенности подачи и сочетания с блюдами.		
	6. Характеристика крепкоалкогольных напитков: водка, джин, виски, мескаль, текила, кашаса, ром, коньяк, бренди, граппа, марк, ликеры, настойки, бальзамы. Особенности хранения, подачи, сочетания с продуктами и блюдами.		
	7. Среднеалкогольные напитки: вина натуральные, специальные, игристые, ароматизированные, пиво (классификация, терминология, приготовление). Характеристика, особенности воздействия на организм, хранения, подачи, рекомендации по употреблению и использованию в составе классических коктейлей.		

	8. Безалкогольные напитки и вспомогательные компоненты: виды, назначение, особенности применения, возможности использования, сочетания и рекомендации по приготовлению смешанных напитков. Смягчающие добавки: молоко, сливки, яйца, сиропы, сауэр-микс, их использование в составе коктейлей и смешанных напитков.			
	9. Добавки, изменяющие органолептические свойства смешанных напитков: ароматические горечи, острые соусы, пряности и приправы. Фрукты и овощи, используемые для оформления коктейлей.			
	В том числе практических занятий			
	9. Отработка приготовление безалкогольных и алкогольных коктейлей (коблеры, джулепы, кулеры, физы, флипы, лонги, шоты и т.п.)	30		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Доклады по кулинарным характеристикам, истории создания различных напитков и производства напитков	10		
Тема 6 Психологические аспекты в общественном питании	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	
	1. Психология в общественном питании и ее место в психологии труда, социальной и общественной психологии. Психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности. Психология работоспособности. Понятие способностей и их влияние на результаты работы. Мотивационная сфера личности в профессиональной деятельности.	4		
	2. Взаимодействие в коллективе. Психология коллектива и руководства. Характеристика коллектива на предприятиях общественного питания.			
	3. Характеристика потребителей по типам характера, темпераменту, ценностной ориентации и установкам, степени контактности. Приемы ведения беседы. Модели поведения для обеспечения взаимопонимания и взаимодействия с посетителями и внутри коллектива. Основы работы с конфликтами.			
	4. Профессиональная этика. Основные нормы и правила профессионального этикета. Создание собственного имиджа (речевой этикет, воспитание вкуса в одежде).			
	В том числе практических занятий			
	10. Тренинг «Командообразование»	6		

	11. Тренинг «Управление конфликтами»	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Разработка инструкций и рекомендаций профессионального поведения для персонала	20	
Тема 7 Подготовка к обслуживанию потребителей общественного питания	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	1. Характеристика форм и методов обслуживания на предприятиях общественного питания. Общая характеристика процесса обслуживания. Подготовка рабочего места бармена: порядок размещения посуды, инвентаря, мерных емкостей и продукции.	5	
	2. Торговая группа помещений. Виды торгового оборудования и мебели: требования и характеристики.		
	3. Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн, особенности интерьера барного пространства. Взаимосвязь сотрудников. Подготовка бара к приему гостей.		
	4. Столовая посуда: виды, назначение, профессиональные требования.		
	5. Посуда бара: виды, назначение, профессиональные требования.		
	6. Столовые приборы: виды, назначение, профессиональные требования.		
	7. Инвентарь бара: виды, назначение, правила использования, профессиональные требования.		
	8. Столовое белье и аксессуары: виды, назначение, профессиональные требования.		
	9. Основные виды предварительной сервировки стола. Общие правила сервировки, основные требования.		
	10. Вино: история, виды, культура распития, эногастрономические сочетания.		
	В том числе практических занятий		
	12. Приемы работы с подносом.	2	
	13. Подготовка посуды, приборов, инвентаря к обслуживанию.	2	
	14. Работа со столовым бельем (накрытие стола, замена белья).	4	
	15. Отработка складывания бумажных и тканевых салфеток (простые и сложные формы).	4	
16. Ситуационные задания по сервировке стола: отработка различных приемов.	18		

	17. Откупоривание, презентация вин гостю, чтение этикеток. Декантация вина.	8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сообщение по темы с презентационным материалом	10	
Тема 8 Основы обслуживания потребителей в торговом зале	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	1. Основные шаги в обслуживании потребителей: встреча и размещение потребителей за столами, предложение меню, прием и оформление заказа, расчет с посетителями, порядок уборки со столов. Шаги сервиса. Эмоциональный сервис.		
	2. Основные шаги обслуживания за баром: встреча, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа и оформление заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков, выполнение заказа, расчет с посетителями, порядок уборки барной посуды. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Культура труда бармена. Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмиксинг).		
	2. Правила подачи блюд и напитков, досервировка стола.		
	3. Стили обслуживания		
	4. Основы коммуникации «зал-кухня». Основные правила и этика поведения в коллективе.		
	5. Управление продажами на предприятиях общественного питания: техники продаж, роль официанта в прибыли предприятия, точки контакта с гостями.		
	В том числе практических занятий		
	19. Ролевая игра «Обслуживание официантом» (предложение меню, прием заказа, подача блюд, досервировка, расчет).	6	
	20. Ролевая игра «Обслуживание за барной стойкой» (предложение меню, прием заказа, подача напитков, расчет).	6	
22. Тренинг «Эффективные продажи»	2		
В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка словаря официанта/бармена	5		
Учебная практика Виды работ: 1) ознакомление с предприятием, историей, типом, концепцией и миссией, корпоративными особенностями, режимом работы, ассортиментом предоставляемой продукции и услуг, формами обслуживания; 2) получение спецодежды/формы;		216	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4

<p>3) изучение нормативно-правовой и учредительной документации;</p> <p>4) изучение правил безопасности и прохождение инструктажей;</p> <p>5) изучение структуры управления, особенностей работы основных категорий сотрудников, обязанностей и квалификационных требований к каждой категории;</p> <p>6) знакомство с квалификационной характеристикой профессии официант;</p> <p>7) знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой, оборудование и инвентарь);</p> <p>8) организация рабочего места официанта, знакомство с оборудованием и инвентарем;</p> <p>9) работа в сервизной, бельевой, моечной и раздаточной;</p> <p>10) подготовка зала к обслуживанию (предварительная сервировка, уборка помещения и расстановка мебели, подготовка столовых приборов, посуды и белья);</p> <p>11) обслуживание гостей на должности помощника официанта (раннера) (изучение техники приема заказа, отработка приёмов подачи блюд и напитков (правила подхода к столу, подача хлеба, напитков и категорий блюд, расстановка блюд на столе);</p> <p>12) оформление и сдача отчета.</p>		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <p>1) ознакомление с предприятием, историей, типом, концепцией и миссией, корпоративными особенностями, режимом работы, ассортиментом предоставляемой продукции и услуг, формами обслуживания;</p> <p>2) получение спецодежды/формы;</p> <p>3) изучение нормативно-правовой и учредительной документации;</p> <p>4) изучение правил безопасности и прохождение инструктажей;</p> <p>5) изучение структуры управления, особенностей работы основных категорий сотрудников, обязанностей и квалификационных требований к каждой категории;</p> <p>6) исследование контингента предприятия;</p> <p>7) знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой, оборудование и инвентарь);</p> <p>8) оценка средств дизайна, используемого для оформления интерьеров помещений и экстерьера;</p> <p>9) подготовка зала к обслуживанию (предварительная сервировка, уборка помещения и расстановка мебели, подготовка столовых приборов, посуды и белья, складывание салфеток);</p> <p>11) обслуживание гостей (самостоятельный прием заказа, досервировка, отработка приёмов подачи блюд и напитков (правила подхода к столу, подача хлеба, напитков и категорий блюд, расстановка блюд на столе, соблюдение последовательности);</p> <p>12) консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и напитков;</p> <p>13) изучение и отработка техники расчета с гостем;</p>	<p>180</p>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4</p>

14) специальные виды обслуживания (банкетное обслуживание, по предварительному заказу, по определенному случаю, по типу «шведский стол», семейные торжества, тематические мероприятия).		
Промежуточная аттестация	2	
Всего	647	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Мастерская(ие) и зоны по видам работ «Барное дело и искусство бариста», «Ресторанное искусство», оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538017>.

2. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. В. Химик [и др.] ; ответственные редакторы В. В. Химик, Л. Б. Волкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 308 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07792-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541283>.

3. Евсеевский Ф. Библия бармена / Ф.Евсеевский. — 5 -е изд., испр. и доп. — М.: Евробукс, 2019. — 384 с. — ISBN 978-5-904332-16-7.

4. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544168>

5. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534580>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Образовательная платформа «ЮРАЙТ»
2. Электронно-библиотечная система «BOOK.ru»
3. Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»
4. Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ»
5. Электронно-библиотечная система «РУКОНТ»
6. Информационно-справочная система «Консультант Плюс» – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/>
8. Библиотека стандартов ГОСТ URL: <http://www.gost.ru>
9. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01	Выполняет работу в профессиональной и смежных сферах.	Контрольные работы, зачеты, экзамен по модулю. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 02	Использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	
ОК 03	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК 04	Использует различные источники, включая электронные.	
ОК 05	Работает на компьютере, демонстрирует презентационные умения.	
ОК 06	Взаимодействие со всеми участниками образовательного процесса.	
ОК 07	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
ПК 1.1	Выполняет все виды работ при подготовке залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	
ПК 1.2	Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями. Правильно и точно принимает, оформляет и выполняет заказ на продукции и услуги организации общественного питания.	
ПК 1.3	Подготавливает залы, оборудование, инвентарь к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. Соблюдает правила и техники обслуживания массовых банкетных мероприятий.	
ПК 1.4	Грамотно обслуживает гостей с использованием специальных форм организации питания. Обоснованно выбирает приёмы подачи блюд и напитков гостям различными способами.	

Приложение 1.2
к ОПОП-П по специальности
43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ
С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	20
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	20
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	20
2. Структура и содержание профессионального модуля	22
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	22
2.2. Структура профессионального модуля.....	23
2.3. Содержание профессионального модуля	24
3. Условия реализации профессионального модуля	32
3.1. Материально-техническое обеспечение	32
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	32
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска	приемы структурирования информации	-
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК 04	презентовать бизнес-идею	порядок выстраивания презентации	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	-
ОК 07	проявлять гражданско-патриотическую позицию	значимость профессиональной деятельности по профессии	-

ПК 2.1	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ потребителя	правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; информационную базу обслуживания в организации питания	предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания; передача заказа потребителям организации питания в основное производство и бар, буфет; досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания
ПК 2.2	предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков и блюд; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; передача заказа потребителям организации питания в основное производство, бар, буфет
ПК 2.3	соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче	получение блюд из основного производства организации питания; получение напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет
ПК 2.4	подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами	методы подачи блюд и напитков в организациях питания; правила и очередность подачи блюд и напитков	подача холодных закусок; подача горячих закусок; подача первых блюд; подача вторых блюд; подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий; подача горячих напитков; подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

ПК 2.5	порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; проводить презентации в присутствии потребителей	правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов	проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; замена использованной посуды, приборов и столового белья
ПК 2.6	производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания; назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания	подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания
ПК 2.7	производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях	правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании	подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Лекции	26	-
Практические занятия	174	-
Самостоятельная работа	88	-
Практика, в т.ч.:	252	-
учебная	72	72
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: ПМ.02.ЭК (экзамен по модулю)	2	-
Всего	542	252

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Лекции	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОК 01 - ОК 07, ПК 2.1-ПК 2.7	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	248	-	248	26	148	-	74		
ОК 01 - ОК 07, ПК 2.1-ПК 2.7	МДК.02.02* Технология и традиции производства алкогольных напитков народов мира	40	-	40	-	26	-	14		
ОК 01 - ОК 07, ПК 2.1-ПК 2.7	Учебная практика	72	72	72					72	-
ОК 01 - ОК 07, ПК 2.1-ПК 2.7	Производственная практика	180	180	180						180
	Промежуточная аттестация	2								
	Всего:	542	252	540	26	174	-	88	-	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел. Предоставление услуг предприятия питания			
МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		248	
Тема 1. Характеристика различных видов баров	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	Характеристика различных видов баров. История возникновения. Торгово-производственные помещения бара. Организация снабжения баров. Виды оборудования бара, характеристика.	2	
	В том числе практических занятий		
	1. Задания на проверку остаточных знаний по изученному понятийному аппарату.	4	
В том числе самостоятельная работа обучающихся Сравнительный анализ видов баров.	8		
Тема 2. Подготовка бара к обслуживанию. Приёмы работы бармена	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	Барная стойка. Модули передней и задней линий. Подготовительный этап обслуживания. Расстановка столов, стульев. Полировка посуды, инвентаря. Размещение полотенец и салфеток. Подготовка оборудования бара к работе. Проверка исправности электрооборудования. Правила расположения посуды и инвентаря за стойкой бара. Организация рабочего места бармена. Личная подготовка бармена. Требования, предъявляемые к внешнему виду. Приемы работы бармена за барной стойкой. Правила отпуска прохладительных и алкогольных напитков за барной стойкой. Лед его назначение и виды, характеристика. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков.	4	
	В том числе практических занятий		
	2. Расстановка столов, стульев. Полировка посуды, инвентаря. Размещение полотенец и салфеток.	6	
3. Изготовление льда в ледогенераторе.	4		

	4. Отработка приемов работы за барной стойкой.	8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление подробного списка действий бармена перед началом работы. Создание чек-листа для бармена.	8	
Тема 3. Организация обслуживания в баре	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Стили работы бармена. Алгоритм исполнения заказа в баре. Правила профессионального поведения бармена. Основной этап обслуживания в баре. Виды работ, осуществляемые барменом при обслуживании. Особенность подачи горячих напитков. Расчет с посетителями. Виды расчетов. Ответственность бармена и контроль за работой бара. Завершение рабочей смены, снятие отчёта по кассе. Сдача денежной выручки.	2	
	В том числе практических занятий		
	5. Отработка правил поведения при работе с клиентами. Отработка алгоритма встречи гостей бара и приёма заказа.	6	
	6. Отработка алгоритма исполнения заказа в баре. Расчет гостей при наличной и безналичной формах оплаты, в том числе при наличии программ лояльности и скидок для гостей бара.	6	
	7. Получение, выдача и хранение денежных средств. Правила возврата платежей. Оформление и снятие отчета по кассе. Оформление акта сдачи выручки за смену.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Разработка рекомендаций по улучшению организации обслуживания в баре.	8	
Тема 4. Оборудование, посуда и инвентарь бара	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	Торгово-технологическое (холодильное, торговое, тепловое, механическое) и весоизмерительное оборудование бара. Посуда и инвентарь бара. Аксессуары бара. Международные единицы измерения жидкостей.	4	
	В том числе практических занятий		
	8. Работа с технологическим (холодильное, тепловое, механическое) и весоизмерительным оборудованием бара, буфета.	6	
9. Эксплуатация контрольно-кассовой техники и POS терминалов.	6		

	10. Работа с инвентарем и посудой бара, расстановка, оформление, полировка. Работа с аксессуарами и декоративным оформлением бара. Работа с риммером, приготовление наледи из сахара и соли.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Классификация и назначение посуды в баре.	8	
Тема 5. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	История возникновения коктейлей. Классификация и характеристика смешанных напитков и коктейлей. Характеристика основных баз для коктейлей, смягчающе-сглаживающих компонентов коктейлей, наполнителей коктейлей, сопутствующих компонентов для коктейлей. Методы и техника приготовления смешанных напитков. Оформление коктейлей.	2	
	В том числе практических занятий		
	11. Работа с шейкером методом «Шейк».	6	
	12. Разработка вариантов оформления коктейлей оформление коктейлей.	6	
	13. Изготовление коктейлей. Изготовление смешанных напитков.	8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Описание основных принципов коктейльной технологии.	10	
Тема 6. Технология приготовления холодных закусок	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	Классификация закусок. Порядок расположения закусок и их записи в меню. Технология бутербродов: ассорти, сэндвичи, канапе, тартинки. Горячие бутерброды. Технология закусок из мясной и рыбной гастрономии. Посуда для приготовления и сервировки. Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок.	4	
	В том числе практических занятий		
	14. Изготовление, оформление и подача простых холодных закусок.	20	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Классификация холодных закусок по видам и способам приготовления». Подготовка к проверочным работам по теме.	8	
Тема 7. Карта вин и коктейлей бара	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	Карта вин. Карта коктейлей бара. Оформление карт вин и коктейлей.	2	

	В том числе практических занятий		ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	15. Разработка вариантов оформления карты вин и коктейлей.	20	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Разработка карты вин.	8	
Тема 8. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	Освежающие напитки. Молочные напитки и эг-ноги. Флиппы. Физы. Напитки с фруктами, мороженым, сливками. Щербеты.	2	
	В том числе практических занятий		
	16. Алгоритм составления напитка с фруктами, мороженым и сливками.	10	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Описание основных принципов приготовления безалкогольных смешанных напитков.	8	
Тема 9. Приготовление горячих и горячих смешанных напитков	Содержание		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	Чай. Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания. Нечайные чаи. Правила и техника приготовления и подачи чая. Горячие смешанные напитки на основе чая. Гроги и тодди. Кофе. Классификация кофе по видам и степени обжарки. Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе. Горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе.	4	
	В том числе практических занятий		
	17. Приготовление чая. Приготовление горячих и холодных смешанных напитков на основе чая.	10	
	18. Приготовление кофе. Приготовление горячих и холодных смешанных напитков на основе кофе.	10	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Описание основных принципов приготовления горячих и горячих смешанных напитков.	8	
МДК.02.02 Технология и традиции производства алкогольных напитков народов мира			
Тема 1. Классификация и пищевая ценность	Содержание	40	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий		

алкогольных напитков	История возникновения и развития алкогольных напитков. Технологии производства, химический состав алкогольных напитков. Культура потребления.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Создание теста по классификации и пищевой ценности алкогольных напитков.	2	
Тема 2. Напитки и традиции в культуре разных народов	Содержание		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Роль алкогольных напитков в истории человечества. Влияние алкоголя на культуру и традиции народов. Традиционные напитки разных народов. Изучение современных тенденций в производстве и потреблении алкогольных напитков.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Разработка интерактивной карты мира с информацией о традиционных алкогольных напитках разных стран.	2	
Тема 3. Технология производства слабоалкогольной продукции	Содержание		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение слабоалкогольной продукции. Разновидности слабоалкогольных напитков (пиво, сидр, напитки на основе ягод и фруктов). Технологические процессы (соложение, затирание, варка сусле, брожение, сбраживание, фильтрация, осветление, розлив).	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение истории производства слабоалкогольной продукции. Сбор информации о новых технологиях производства слабоалкогольных напитков.	2	
Тема 4. Технология виноделия	Содержание		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Исторический обзор виноделия в мире. Разнообразие винодельческих регионов и сортов винограда. Классификация вин. Сорты винограда и их характеристики. Технологический процесс виноделия (сбор винограда, дрожжевание, мацерация, Выдержка, осветление, фильтрация, бутылкование). Стандарты качества вин. Виды упаковки, условия хранения.	6	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение новых методов брожения. Сбор информации о органических и натуральных ингредиентах.	4	
Тема 5. Технология производства ликероводочных изделий	Содержание		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение ликероводочных изделий. Исторический обзор. Разнообразие ликероводочных изделий (настойки, ликеры, бальзамы, кремы, напитки с фруктовыми вкусами). Классификация ликероводочных изделий. Потребительский спрос на ликероводочные изделия. Сырье и материалы. Технологические процессы (приготовление спиртовой основы, приготовление ликерной основы, смешивание, осветление, фильтрация, выдержка, бутылирование). Стандарты качества ликероводочных изделий. Виды упаковки для ликероводочных изделий. Условия хранения.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Анализ маркетинговой стратегии, каналы распространения, ценовая категория.	2	
Тема 6. Технология производства спирта	Содержание		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Определение спиртных напитков. История возникновения. Классификация. Потребительский спрос. Сырье. Технологический процесс (приготовление сусла, брожение, дистилляция, очистка и ректификация, выдержка, бутылирование). Стандарты качества, виды упаковки, условия хранения.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий Изучение истории возникновения и производства.	2	
Учебная практика Виды работ: 1) ознакомление с предприятием, историей, типом, концепцией и миссией, корпоративными особенностями, режимом работы, ассортиментом предоставляемой продукции и услуг, формами обслуживания; 2) получение спецодежды/формы; 3) изучение нормативно-правовой и учредительной документации; 4) изучение правил безопасности и прохождение инструктажей; 5) изучение структуры управления, особенностей работы основных категорий сотрудников, обязанностей и квалификационных требований к каждой категории;		72	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7

<p>6) знакомство с квалификационной характеристикой профессии бармен;</p> <p>7) знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой, оборудование и инвентарь);</p> <p>8) организация рабочего места бармена, знакомство с оборудованием и инвентарем;</p> <p>9) подготовка бара к обслуживанию (подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию);</p> <p>10) подготовка ингредиентов для приготовления простых холодных закусок с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>11) выполнение функций помощника бармена (барбека) (подготовка ингредиентов для приготовления напитков, поддержание чистоты и другие вспомогательные работы за барной стойкой);</p> <p>12) оформление и сдача отчета.</p>		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <p>1) ознакомление с предприятием, историей, типом, концепцией и миссией, корпоративными особенностями, режимом работы, ассортиментом предоставляемой продукции и услуг, формами обслуживания;</p> <p>2) получение спецодежды/формы;</p> <p>3) изучение нормативно-правовой и учредительной документации;</p> <p>4) изучение правил безопасности и прохождение инструктажей;</p> <p>5) изучение структуры управления, особенностей работы основных категорий сотрудников, обязанностей и квалификационных требований к каждой категории;</p> <p>6) знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой, оборудование и инвентарь);</p> <p>7) подготовка мебели, оборудования, инвентаря, аксессуаров, посуды, весоизмерительных приборов к обслуживанию, в том числе к выездному, в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>8) оформление витрины и барной стойки;</p> <p>9) приготовление и подача алкогольных, безалкогольных напитков и коктейлей;</p> <p>10) приготовление и подача чая и кофе;</p> <p>11) приготовление и подача простых холодных закусок с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>12) обслуживание гостей (самостоятельный прием заказа, отработка приёмов подачи напитков, соблюдение последовательности);</p> <p>13) консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков;</p> <p>14) эксплуатация контрольно-кассовой техники и POS терминалов;</p> <p>15) отработка техники расчета с гостем.</p>	<p>180</p>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7</p>

16) составление документации, отчетов с помощью специализированных программ; 17) оформление и сдача отчета.		
Промежуточная аттестация	2	
Всего	542	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Мастерская(ие) и зоны по видам работ «Барное дело и искусство бариста», «Ресторанное искусство», оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 184 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12555-9. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/518335>.

2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков: учебник / А.Т. Васюкова. Москва: Русайнс, 2022. – 113 с. – ISBN 978-5-4365-9144-5. – Текст: электронный. – URL: <https://book.ru/book/943474>.

3. Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. – Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2021. – 528 с. – (Бакалавриат). – ISBN 978-5-9776-0369-0. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1233293>.

4. Инновационные технологии производства напитков: методические указания / Кузьмина С.П., Мурашкина А.Б. – Кинель: ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 19 с. – URL: <https://lib.rucont.ru/efd/779303>.

5. Кунилова, О. В., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании: учебник / О. В. Кунилова. – Москва: КноРус, 2023. – 333 с. – ISBN 978-5-406-11429-2. – URL: <https://book.ru/book/949413>.

6. Любецкая, Т.Р. Барное дело: учебник / Т.Р. Любецкая. – 4-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2022. – 180 с.: ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04755-8. – Текст: электронный. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697009>.

7. Любецкая, Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т.Р. Любецкая, В. В. Бронникова. – Москва: КноРус, 2023. – 246 с. – ISBN 978-5-406-11504-6. – Текст: электронный. – URL: <https://book.ru/book/949606>.

8. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Москва: КноРус, 2023. – 321 с. – ISBN 978-5-406-11167-3. – URL: <https://book.ru/book/947685>.

9. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков/ Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 288 с. – ISBN 978-5-507-44829-6. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/245594>.

10. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 396 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15649-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/513242>.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. URL: <http://vsegost.com/Catalog/>
2. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. URL: <http://vsegost.com/Catalog/>
3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
4. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"
5. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
6. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
7. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"
8. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/>
10. Библиотека стандартов ГОСТ URL: <http://www.gost.ru>
11. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01	Выполняет работу в профессиональной и смежных сферах.	Контрольные работы, зачеты, экзамен по модулю. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 02	Использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	
ОК 03	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК 04	Использует различные источники, включая электронные.	
ОК 05	Работает на компьютере, демонстрирует презентационные умения.	
ОК 06	Взаимодействует со всеми участниками образовательного процесса.	
ОК 07	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
ПК 2.1	Подготавливает бар, буфет к обслуживанию.	
ПК 2.2	Встречает гостей бара, буфета и принимает заказы; обслуживает гостей алкогольными и прочими напитками, а также прочей продукцией в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	
ПК 2.3	Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил	
ПК 2.4	Оформляет необходимую отчетно-учетную документацию. Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете.	
ПК 2.5	Готовит простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдает необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете.	

ПК 2.6	Производит расчет с гостями, оформляет платежи по счетам и ведет кассовую документацию.	
ПК 2.7	Готовит смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления.	

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.03 ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОЦЕССЕ
ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	37
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	37
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	37
2. Структура и содержание профессионального модуля	38
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	38
2.2. Структура профессионального модуля.....	38
2.3. Содержание профессионального модуля	40
3. Условия реализации профессионального модуля	43
3.1. Материально-техническое обеспечение	43
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	43
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОЦЕССЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02	использовать современное программное обеспечение	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	-
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-
ПК 3.1	приветствовать гостей во всех гостевых зонах, обеспечивать качественное обслуживание гостей, создавать благоприятную атмосферу на барах/в ресторанах, поддерживать чистоту и порядок в зале, сервирует столы	стандарты и основные процедуры обслуживания гостей, работы баров/ресторанов, виды и назначения используемых столовых приборов и посуды, столового белья, стандарты в области продуктов питания и напитков	работы с барным оборудованием и инвентарем, цифровой грамотности (работа с программами, работа с кассой), использования систем управления взаимоотношениями с клиентами, специализированных программ организации питания

ПК 3.2	использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования; поддерживает коммуникацию с клиентами в корпоративных приложениях	правил приёма, учёта и хранения продукции, правил приёма, выдачи, хранения и учёта денежных средств, а также правил ведения кассовой отчётности	составления отчетности в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре
--------	---	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Лекции	-	-
Практические занятия	82	-
Курсовая работа	-	-
Консультации	-	-
Самостоятельная работа	54	-
Практика, в т.ч.:	36	36
учебная	-	-
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: ПМ.03.ЭК (экзамен по модулю)	2	-
Всего	174	36

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Лекции	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Консультация	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 3.1	МДК.03.01 Принятие заказов у гостей в организациях общественного питания на блюда и напитки посредством автоматизированных программ или мобильных терминалов	59	-	59	-	40	-	-	19		

ПК 3.2	МДК.03.02 Проведение расчетов гостей организации общественного питания с помощью цифровых технологий	77	-	77	-	42	-	-	35		
ПК 3.1	Производственная практика	36	36	36							36
	Промежуточная аттестация	2		2							
	Всего:	174	36	174	-	82	-	-	54		36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.03.01 Принятие заказов у гостей в организациях общественного питания на блюда и напитки посредством автоматизированных программ или мобильных терминалов		59	
Тема 1. Основы работы с заказами	<p>Содержание</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>1. Понятие «заказ» на предприятиях общественного питания, стандарт обслуживания. Значимость профессии и отрасли на современном этапе экономического развития. Профессиоведческая характеристика трудовой деятельности, специфические особенности труда, уровни квалификации. Требования профессии, медицинские противопоказания. Правила этикета и обязанности официантов, барменов.</p> <p>2. Работа со стандартами обслуживания.</p> <p>3. Разработка технологии приема заказа.</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся Анализ рынка труда общественного питания.</p>	<p></p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">4</p>	ОК 2, ПК 3.1
Тема 2. Обслуживание потребителей в торговом зале	<p>Содержание</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>4. Процесс обслуживания; основные шаги от встречи до уборки столов; стили обслуживания; правила подачи блюд, напитков и досервировка стола; управление коммуникациями между персоналом и продажами.</p> <p>5. Ролевая игра по обслуживанию потребителей разными стилями.</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по видам сервировки стола.</p>	<p></p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">5</p>	ОК 2, ПК 3.1
Тема 3. Автоматизация процесса приема заказов на	<p>Содержание</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>Сущность автоматизации. История внедрения автоматизированных систем на предприятиях питания. Мировой и отечественный опыт автоматизации. Оптимизация приема заказа. Программное обеспечение</p>	<p></p> <p style="text-align: center;">4</p>	ОК 2, ПК 3.1

предприятиях питания	и программы для автоматизации приема заказов («ПКО», «r_keeper», «Restik», «Tillypad», «FastOperator», «Restoplace», «Caffesta» и т.п.).		
	5. Преимущества и недостатки каждой программы, ее обзор, необходимое оборудование.	4	
	6. Разноуровневые задачи и задания по теме, работа в программах.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Обзор рынка программного обеспечения и приложения для процессов автоматизации приема заказов на предприятиях питания (подготовка группового отчета).	6	
Тема 4. Мобильные терминалы на предприятиях питания	Содержание		ОК 2, ПК 3.1
	В том числе практических занятий		
	7. Понятие «мобильный терминал», виды терминалов, их характеристики и обоснования выбора. Функции мобильного терминала, преимущества и алгоритм работы с терминалами.	6	
	8. Отработка навыков работы с мобильным терминалом.	8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение технических характеристик различных мобильных терминалов (в виде таблицы).	4	
МДК.03.02 Проведение расчетов гостей организации общественного питания с помощью цифровых технологий		77	ОК 2, ПК 3.2
Тема 1. Основы проведения расчетов гостей предприятия общественного питания	Содержание		
	В том числе практических занятий		
	1. Ключевые понятия; этикет и обязанности официантов; стандарт проведения расчета гостей предприятий питания; порядок оформления счета официантом; формы оплаты.	6	
	2. Ролевая игра по расчету гостей официантами.	4	
	3. Разработка стандарта проведения расчета гостей предприятий общественного питания.	4	
В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по теме с презентационным материалом.	5		
Тема 2. Цифровые технологии при расчете с гостями	Содержание		ОК 2, ПК 3.2
	В том числе практических занятий		
	4. Ключевые понятия; кассовые терминалы; актуальные операционные системы и устройства; интерфейс программ; мобильные приложения	6	

	для оплаты счет в кафе и ресторанах; системы самообслуживания; автоматизированные робототехнические комплексы.		
	5. Проект автоматизированной системы для расчета с гостями предприятий питания.	6	
	6. Изучение различных способов и форм автоматизации процесса расчетов с гостями предприятия питания.	6	
	7. Отработка навыков по проведению расчетов с гостями предприятия питания.	10	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по теме. Изучение технических характеристик различных программ и операционных систем по расчету с гостями.	30	
Производственная практика Виды работ: 1) ознакомление с предприятием, историей, типом, концепцией и миссией, корпоративными особенностями, режимом работы, ассортиментом предоставляемой продукции и услуг, формами обслуживания; 2) получение спецодежды/формы; 3) изучение нормативно-правовой и учредительной документации, стандартами обслуживания; 4) изучение правил безопасности и прохождение инструктажей; 5) изучение меню предприятия питания; 6) знакомство с материально-технической базой предприятия, задействованной в процессе принятия заказов и расчета с гостями (оборудование, автоматизированные системы, ПО и т.п.); 7) подготовка зала к обслуживанию (предварительная сервировка, уборка помещения и расстановка мебели, подготовка столовых приборов, посуды и белья, складывание салфеток); 8) прием заказов с использованием автоматизированных программ и цифровых технологий; 9) осуществление расчетов с гостями с помощью цифровых технологий; 10) оформление и защита отчета.		36	ПК 3.1, ПК 3.2
Промежуточная аттестация		2	
Всего		174	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Мастерская(ие) и зоны по видам работ «Барное дело и искусство бариста», «Ресторанное искусство», оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538017>.

2. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534580>.

3. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544168>.

4. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 426 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15737-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542496>.

5. Ветитнев, А. М. Информационные технологии в туристской индустрии : учебник для вузов / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 340 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07375-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537752>.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Образовательная платформа «ЮРАЙТ»

2. Электронно-библиотечная система «BOOK.ru»

3. Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»

4. Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ»

5. Электронно-библиотечная система «РУКОНТ»

6. Информационно-справочная система «Консультант Плюс» – Режим доступа:

<http://www.consultant.ru/>

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/>

8. Библиотека стандартов ГОСТ URL: <http://www.gost.ru>

9. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>

10.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 02	1. Применяет программное обеспечение в профессиональной деятельности. 2. Использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Контрольные работы, зачеты, экзамен по модулю. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 3.1	1. Работает с барным оборудованием и инвентарем. 2. Работает с специализированными программами, с кассой.	
ПК 3.2	1. Составляет отчетность в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре. 2. Использует мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования гостей. 3. Поддерживает коммуникацию с клиентами в корпоративных приложениях.	

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ	2
ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ	15
ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.....	33
ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	47
ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	58
ОП.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	72
ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	80

Рабочая программа дисциплины
ОП.01 ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	7
2. Структура и содержание дисциплины	7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	7
2.2. Содержание дисциплины	9
3. Условия реализации дисциплины	12
3.1. Материально-техническое обеспечение	12
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	12
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы культуры профессионального общения»: формировать эффективные коммуникативные навыки, необходимые для успешной профессиональной деятельности, соблюдение правил профессионального протокола и этикета, а также умение выбрать стратегию поведения в конфликтах.

Дисциплина «Основы культуры профессионального общения» включена в обязательную и вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес	Соблюдать правила протокола и этикета;	Основы протокола и этикета;	
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности,	Нормы профессиональной этики	

<p>ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	<p>Эстетику внешнего облика официанта, бармена;</p>	
<p>ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности,</p>	<p>Психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена</p>	
<p>ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Соблюдать правила протокола и этикета;</p>	<p>Механизмы взаимопонимания в общении</p>	
<p>ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.</p>	<p>Правила ведения беседы; техники и приемы общения, правила слушания и убеждения</p>	
<p>ОК.07 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>Соблюдать правила протокола и этикета;</p>	<p>Нормы профессиональной этики</p>	
<p>ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом</p>	<p>Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом,</p>	<p>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями</p>	<p>Встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного</p>

организации общественного питания	обслуживании и прощании с гостями		питания за столом, подачи меню; Обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов.
ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	соблюдать правила профессионального этикета	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями	Приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов
ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия	Соблюдать правила профессионального этикета	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями	Обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера
ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Соблюдать правила профессионального этикета	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями	
ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета	Соблюдать правила профессионального этикета	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями	Рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;

ПК 2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	Соблюдать правила профессионального этикета	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями	Правил приёма, учёта и хранения продукции, правил приёма, выдачи, хранения и учёта денежных средств, а также правил ведения кассовой отчётности.
---	---	---	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила протокола и этикета; - применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности <p>Знания: психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена.</p> <p>Навыки: предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков</p>	Тема 1.2 Нормы профессиональной этики	1	С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	-
- в том числе практических	24	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	18	-

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1	-
Всего	54	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Этика и культура поведения. Психологические аспекты делового общения		18	
Тема 1.1 Основы протокола и этикета	Содержание	6	ОК 1-6 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
	1. Деловой этикет и его принципы. Деловой протокол. Этикет деловых отношений. Культура общения официанта, бармена с клиентами.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	- Правила протокола и этикета	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся - Кодекс культуры общения официанта, бармена с посетителями	2	
Тема 1.2 Нормы профессиональной этики	Содержание	6	ОК 1-6 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2, ПК 2.6
	-		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	- Нормы профессиональной этики официанта, бармена - Жесты и невербальный этикет.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся - Этика делового общения в западноевропейской культуре	2	
1.3. Эстетика внешнего облика официанта, бармена	Содержание	6	ОК 1-6 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2
	-		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	-. DRESS CODE на предприятии		
	- Форма одежды официанта, бармена		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся - Дресс-код как часть корпоративной культуры	2	

Раздел 2 Психологические особенности делового общения		28	
Тема 2.1 Психологические особенности делового общения и его специфика в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена	Содержание	6	ОК 1-6 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
	Деловое общение. Единство общения и деятельности. Структура и средства общения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	- Функции общения, его этапы. Виды общения	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся - Стили общения	2	
Тема 2.2 Механизмы взаимопонимания в общении	Содержание	6	ОК 1—6 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2
	Социальная перцепция. Механизмы восприятия (стереотип, эмпатия, идентификация, рефлексия).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	- Искажения в процессе восприятия людьми друг друга	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся - Эффекты восприятия. Ошибки атрибуции	2	
Тема 2.3 Общение как взаимодействие	Содержание	6	ОК 1—6 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
	Типы взаимодействия. Ориентации в общении: контролеры и понимающие.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Манипуляции в процессе общения	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся - Стратегии взаимодействия по К. Томасу. Трансактный анализ Э. Берна	2	
Тема 2.4 Общение как передача информации	Содержание	6	ОК 1—6 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
	Структура коммуникации. Виды слушания. Техники обратной связи. Виды вопросов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	- Барьеры общения и способы их преодоления	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся - Группа (виды, признаки, групповые факторы в общении)	2	

Тема 2.5 Индивидуальные особенности в процессе общения	Содержание	4	ОК 6 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2
	-		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Использовать приёмы общения с учётом возраста и статуса гостя	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся - Типы темперамента, учет индивидуальных особенностей в профессиональной деятельности	2	
Раздел 3 Конфликты в деловом общении		8	
Тема 3.1 Конфликты в деловом общении	Содержание	8	ОК 6 ПК 1.1-1.4 ПК 2.2 ПК 2.6
	Конфликт и его структура. Виды конфликтов. Эмоциональное реагирование в конфликтах.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	- Стратегии и правила поведения в конфликтных ситуациях. Согласование целей		
	- Способы преодоления конфликтов и приемы саморегуляции		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся - Невербальные сигналы как индикаторы агрессии.	2	
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет			
Всего		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты физиологии питания, санитарии и гигиены; культуры профессионального общения; товароведения пищевых продуктов; организации обслуживания в общественном питании оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489869> (дата обращения: 29.01.2023).

2. Дорохина, Р. В. Этика деловых отношений : практикум для СПО / Р. В. Дорохина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-4488-1109-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104697>

3. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489897> (дата обращения: 29.01.2023).

4. Корягина, Н. А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489728> (дата обращения: 29.01.2023).

5. Садовская, В. С. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471154> (дата обращения: 01.11.2023).

6. Якуничева О. Н. Психология общения : учебник для спо / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195538> (дата обращения: 17.01.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Виговская, М. Е. Психология делового общения : учебное пособие для СПО / М. Е. Виговская, А. В. Лисевич, В. О. Корионова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0366-2, 978-5-4488-0201-0. — Текст :

электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77001>

2. Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии : Учебное пособие / Н.С. Ефимова. —Москва: ФОРУМ, 2020. — 192 с.

3. Психология общения : энциклопедический словарь / М.М. Абдуллаева [и др.]. — Москва : Когито-Центр, 2019. — 600 с. — ISBN 978-5-89353-335-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88339.html> (дата обращения: 01.11.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основы протокола и этикета; - нормы профессиональной этики; - эстетику внешнего облика официанта, бармена; - психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена; - механизмы взаимопонимания в общении; - правила ведения беседы; - техники и приемы общения, правила слушания и убеждения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности. <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила протокола и этикета; - применять различные средства и техники 	<ul style="list-style-type: none"> - Способность изложить основы протокола и этикета; - Способность сформулировать нормы профессиональной этики; - Способность изложить эстетику внешнего облика официанта, бармена; - Способность выделить психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена; - Способность перечислить механизмы взаимопонимания в общении; - Способность перечислить правила ведения беседы; - Способность назвать техники и приемы общения, правила слушания, приемы убеждения; - Способность выделить источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности <ul style="list-style-type: none"> - Способность соблюдать правила протокола и этикета; - Способность применять различные средства и техники 	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование)</p>

<p>эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать приёмы общения с учётом возраста, статуса гостя; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности. 	<p>эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способность использовать приемы общения с учётом возраста, статуса гостя; - Способность использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - Способность определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности. 	
--	--	--

Рабочая программа дисциплины
ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ
И ГИГИЕНЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	17
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	17
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	17
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	24
2. Структура и содержание дисциплины	24
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	24
2.2. Содержание дисциплины	25
3. Условия реализации учебной дисциплины.....	30
3.1. Материально-техническое обеспечение	30
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	30
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». Освещение современных представлений о рациональном питании, о физиологических потребностях человека в пищевых веществах и энергии, о диетическом и лечебно-профилактическом питании. Изучение вопросов профилактики кишечных инфекций и пищевых отравлений, санитарно-гигиенических требований к условиям производства, хранения, реализации, к качеству и безопасности продукции общественного питания.

Дисциплина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	

	(самостоятельно или с помощью наставника).		
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК 4	выявлять достоинства и недостатки	основы предпринимательской	

<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.</p>	
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	
<p>ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.</p>	
<p>ОК 7 Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.</p>	
<p>ПК1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его</p>	<p>оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и</p>	<p>виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и</p>	<p>оценке наличия запасов столовой посуды, приборов,</p>

<p>характером, типом и классом организации общественного питания.</p>	<p>инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них; оценивать качество сервировки столов; организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов; осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов; соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.</p>	<p>инвентаря, необходимых для сервировки столов; технологии сервировки столов; материально-техническую базу обслуживания; санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p>	<p>столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; получении из столовой посуды, приборов и столового белья; сервировке столов с учетом стандартов организации питания; обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов; контроле предварительной сервировки столов.</p>
<p>ПК.1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	<p>соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню; предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по</p>	<p>блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд; правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания; информационные механизмы обслуживания;</p>	<p>предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; приеме, оформлении и</p>

	выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.	сервировке стола с учетом вида массового мероприятия; замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; осуществлять прием заказа на блюда и	правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; информационную базу обслуживания в организации питания.	предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; приеме, оформлении и

	напитки; размещать заказ потребителя.		уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет; досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.	получении блюд из основного производства организации питания; получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; проводить презентации в присутствии потребителей;	правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов	проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; замене использованной посуды, приборов и столового белья.

<p>ПК2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<p>производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;</p>	<p>правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;</p>	<p>подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;</p>
---	---	---	---

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Пути профилактики недостаточности витаминов	Тема 1.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	1	Проблема оптимального обеспечения организма человека витаминами далека от своего полного разрешения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	18	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф.зачет)</i>	-	-
Всего	54	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание	2	ОК 1-ОК 7; ПК 1-ПК 4; ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	1.Лекция №1. Предмет, цели и задачи курса. Структура курса. Внутрипредметные и межпредметные связи. Основные понятия: физиология питания, санитария, гигиена. Краткий исторический обзор возникновения и развития физиологии питания, гигиены, санитарии и микробиологии.	2	
Раздел 1. Основы физиологии питания		21	
Тема 1.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание	6	ОК 1-ОК 7; ПК 1-ПК 4; ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	2.Лекция №2. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Пути профилактики недостаточности витаминов. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	3. Практическое занятие №1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся. 1. Потребность в белке. 2. Значение пищевых жиров и холестерина в развитии атеросклероза. 3. Биологическая роль незаменимых жирных кислот. 4. Метаболизм и функции углеводов.5.Пути профилактики недостаточности витаминов.	2	
Тема 1.2	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ОК 1-ОК 7;

Пищеварение и усвояемость пищи	4.Практическое занятие № 2. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	ПК 1-ПК 4; ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	5.Практическое занятие №3. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Функции желудочно - кишечного тракта. 2. Роль микрофлоры кишечника. 3.Строение и функции печени в обеспечении процесса, роль желчи.	2	
Тема 1.3 Обмен веществ и энергии	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 1-ОК 7; ПК 1-ПК 4; ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	6. Практическое занятие №4. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Баланс энергии. Регуляция массы тела.	1	
Тема 1.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	В том числе практических и лабораторных занятий	6	ОК 1-ОК 7; ПК 1-ПК 4; ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	7. Практическое занятие №5. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.	2	
	8.Практическое занятие №6. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1.Анализ альтернативных представлений о питании. 2.Вегетарианство. 3.Причины появления «модных» диет».4. Дефицит железа, йода и их влияние на развитие детей. 5.Правила здорового питания для отдельного человека.	2	
Раздел 2.Санитария и гигиена в пищевом производстве		31	

Тема 2.1 Личная и производственная гигиена	Содержание	3	ОК 1-ОК 7; ПК 1-ПК 4; ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	9. Лекция № 3. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся. 1 Особенности личной гигиены на отдельных видах производств. 2. Назовите гигиенические принципы планировки предприятий питания.	1	
Тема 2.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание	6	ОК 1-ОК 7; ПК 1-ПК 4; ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	10. Лекция №4. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	11. Практическая №.7. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся. 1. Основы эпидемиологии инфекционных болезней. 2. Природные компоненты пищи, оказывающие неблагоприятное действие. 3. Загрязнители пищевых продуктов. 4. Профилактика пищевых заболеваний. 5. Непереносимость пищи.	2	
Тема 2.3. Санитарно- гигиенические требования к помещениям	Содержание	8	ОК 1-ОК 7; ПК 1-ПК 4; ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	12. Лекция №5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая	2	

	<p>необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.</p> <p>Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания</p>		
	В том числе практических и лабораторных занятий.		
	13.Практическое занятие №8. Дезинфекция. Классификация дезинфицирующих средств, способы их приготовления, правила их применения, условия и сроки хранения	2	
	14.Практическое занятие№9. Дезинсекция, дератизация. Способы борьбы с насекомыми, грызунами. Профилактические мероприятия, в местах возможного появления насекомых и грызунов. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию помещений, посуды, инвентаря и оборудования. Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся. 1.Маркировка разделочных досок. 2. Способы приготовления дезинфицирующих средств.	2	
Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание	9	ОК 1-ОК 7; ПК 1-ПК 4; ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	15.Лекция 6 Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2	
	16.Практическое занятие №10. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	2	
	17.Практическое занятие №11. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся. 1.Перечислите положительные и отрицательные последствия тепловой обработки. 2.Требования к раздаче и реализации готовых	3	

	изделий. 3.Функции бракеражной комиссии. 4.Перечислите права санитарных врачей Роспотребнадзора. 5. Назовите виды ответственности, применяемые в случае нарушения санитарного законодательства. 6.Объясните сущность процессов разрыхления теста дрожжами, двууглекислым натрием и углекислым аммонием.		
Тема 2.5 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	В том числе практических и лабораторных занятий	5	ОК 1-ОК 7; ПК 1-ПК 4; ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7
	18.Практическое занятие №12. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся. 1.Перечислите условия хранения особо скоропортящихся продуктов. 2.Санитарные правила при перевозке скоропортящихся продуктов. 3.Назовите продукцию, которую запрещается принимать для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятиях общественного питания.	3	
Всего		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2014.-256с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/З.П.Матюхина.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2014.-336с.,

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст]: учеб. пособие / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М.: Академия, 2010. - 271.: ил. - (Начальное профессиональное образование). - Библиогр.: с. 267.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для нач. проф. — М: издательский центр «Академия», 2007. — 248 с.

3. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 352 с.

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

5. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва

: Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518549>

6. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

7. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531550>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: -виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов	оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;	- проверка и оценка результатов выполнения практических работ;
-правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд;	рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;	
особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;	Подаче закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;	
-правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;	приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;	- оценка выполнения заданий дифференцированного зачёта;
-требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.	Получении блюд из основного производства организации питания;	
Умеет: -организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов	обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;	
- подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;	-ответы на вопросы промежуточной аттестации;
порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;	проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;	-ответы на вопросы итоговой аттестации.

**Приложение 2.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа дисциплины
ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	35
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	35
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	35
2. Структура и содержание дисциплины	38
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	38
2.2. Содержание дисциплины	39
3. Условия реализации дисциплины	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	46

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Товароведение пищевых продуктов»: дисциплина нацелена на формирование общих и профессиональных компетенций выпускника. Дисциплина позволяет овладеть основами теоретических знаний по товароведению пищевых продуктов; в оценивании качества пищевых продуктов; определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров.

Дисциплина «ОП.03 Товароведение пищевых продуктов» включена в обязательную часть общепрофессионального учебного цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. - Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. - Составить план действия. - Определять необходимые ресурсы. - Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. - Реализовать составленный план. - Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<ul style="list-style-type: none"> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. - Методы работы в профессиональной и смежных сферах. - Структура плана для решения задач. - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	-
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации 	<ul style="list-style-type: none"> Номенклатура информационных источников, применяемых 	

	<p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>	
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>	
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>	
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>	
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>	
ПК 1.2	<p>Владеть методами оценки качества пищевых продуктов;</p>	<p>Методы оценки качества пищевых продуктов;</p> <p>Товароведческую</p>	<p>предложении потребителям организации питания</p>

	<p>Определять качество основных групп товаров; Давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;</p>	<p>характеристику основных групп товаров</p>	<p>меню, карты вин, аперитива и других напитков; рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителям организации питания в основное производство, в буфет, в бар.</p>
ПК 2.1	<p>Владеть методами оценки качества пищевых продуктов; Определять качество основных групп товаров; Давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;</p>	<p>Методы оценки качества пищевых продуктов; Товароведческую характеристику основных групп товаров</p>	<p>предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителям организации питания в основное производство и бар, буфет; досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.</p>
ПК 2.2	<p>Владеть методами оценки качества пищевых продуктов; Определять качество основных групп товаров; Давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;</p>	<p>Методы оценки качества пищевых продуктов; Товароведческую характеристику основных групп товаров</p>	<p>рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; передаче заказа потребителям организации питания в основное производство, бар, буфет;</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	52	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	29	-
Промежуточная аттестация в форме диф. зачет	-	-
Всего	81	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	6	ОК 01-ОК.07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятия № 1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	8	ОК 01-ОК07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2
	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Товарная информация	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятия № 2 Классификация продовольственных товаров	2	
	Практическое занятия № 3 Определение видов товарной информации	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	10	ОК 01-ОК07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей. Кулинарное назначение овощей и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения	2	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятия № 4 «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту».	2	
	Практическое занятия № 5 «Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	8	ОК 01-ОК07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 6 «Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка их качества по стандарту».	2	
	Практическое занятие № 7 «Ознакомление с ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий и оценка их качества по стандарту».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
	Содержание учебного материала	10	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения	2	ОК 01-ОК07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 8 «Ознакомление с ассортиментом и оценка качества молока и сливок по стандарту».	2	
	Практическое занятие № 9 «Ознакомление с ассортиментом и оценка качества сыров по стандарту».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	
	Содержание учебного материала	11	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения	2	ОК 01-ОК07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 10 «Оценка качества рыбы по органолептическим показателям».	2	
	Практическое занятие № 11 «Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	5	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	5	
	Содержание учебного материала	10	
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения	2	ОК 01-ОК07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 12 «Органолептическая оценка качества мяса».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	6	
	Содержание учебного материала	8	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов и пищевых жиров. Условия и сроки хранения	2	ОК 01-ОК07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 13 «Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов».	2	
	Практическое занятие № 14 «Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2	ОК 01-ОК07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 15 «Ознакомление с ассортиментом чая и кофе и оценка их качества по стандарту».	2	
	Практическое занятие № 16 «Ознакомление с ассортиментом алкогольных и безалкогольных напитков и оценка их качества по стандарту».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		81	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет товароведения пищевых, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория технологического обслуживания в общественном питании, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: бар; банкетный зал

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионов, Г. В. Технология производства и Оценка органолептических показателей качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149346> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487543> (дата обращения: 31.10.2021).

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216> (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i> Методы оценки качества пищевых продуктов; Товароведческую характеристику основных групп товаров</p>	<p>Полнота ответов, Точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль: – защита отчетов по практическим занятиям; – оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p><i>Умеет:</i> Владеть методами оценки качества пищевых продуктов; Определять качество основных групп товаров; Давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

Приложение 2.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

Рабочая программа дисциплины
ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	49
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	49
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	49
2. Структура и содержание дисциплины	50
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	50
2.2. Содержание дисциплины	51
3. Условия реализации дисциплины	55
3.1. Материально-техническое обеспечение	55
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	55
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	56

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»: подготовка студентов к деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой специалиста по специальности, в том числе формирование знаний в области юриспруденции, представлений об основах и специфике правового обеспечения

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1.	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	-
ОК 2.	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-
ОК 3.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
ОК 4.	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	основы предпринимательской деятельности;	-
ОК 5.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	правила оформления документов и построения устных сообщений	-

	государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		
ОК 6.	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	-
ОК 7.	проявлять гражданско-патриотическую позицию	значимость профессиональной деятельности по профессии	-
ПК 1.2.	соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей.	правила культуры обслуживания потребителей	приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;
ПК 2.6	производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания.	подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	44	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	16	-
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет)		-
Всего	60	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Гражданское право			
Тема 1.1 Гражданские правоотношения	<p>Содержание</p> <p>Понятие гражданских правоотношений. Содержание гражданских правоотношений. Субъекты и объекты гражданских правоотношений. Правовой статус субъектов гражданских правоотношений.</p> <p>Понятие физического лица. Правоспособность граждан (физических лиц). Дееспособность граждан (физических лиц). Акты гражданского состояния. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Практическая работа «Решение правовых казусов по теме: Понятие гражданских правоотношений»</p> <p>Практическая работа «Решение правовых казусов по теме: Понятие физического лица»</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.</p>	<p>10</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3. ОК 4. ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПК 1.2, ПК 2.6</p>
Тема 1.2. Юридические лица	<p>Содержание</p> <p>Понятия и признаки юридического лица. Правоспособность юридического лица. Дееспособность юридического лица. Возникновение и прекращение юридического лица. Классификация юридических лиц. Основные разновидности юридических лиц.</p> <p>Основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности. Организационно - правовые формы юридических лиц. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>	<p>10</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3. ОК 4. ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПК 1.2, ПК 2.6</p>

	Практическая работа «Решение правовых казусов по теме: Понятия и признаки юридического лица»	2	
	Практическая работа «Решение правовых казусов по теме: Организационно - правовые формы юридических лиц»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
Раздел 2. Трудовое право			
Тема 2.1 Трудовые правоотношения	Содержание	12	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ОК 4. ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПК 1.2, ПК 2.6
	Понятие «трудовые отношения». Виды трудовых отношений. Понятие принципов трудового права. Их виды. Источники трудового права. Классификация источников по степени их важности и субординации, по системе трудового права, по её институтам. Основные нормативно-правовые акты, регулирующие трудовые отношения	2	
	Понятие субъектов трудового права. Трудовая правоспособность и дееспособность. Деликтоспособность субъектов трудового права. Субъективные права и обязанности, их гарантии. Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа «Решение правовых казусов по теме: Трудовые правоотношения»	2	
	Практическая работа «Решение правовых казусов по теме: Субъекты трудовых правоотношений»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	4	
Тема 2.2 Трудоустройство	Содержание	14	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ОК 4. ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПК 1.2, ПК 2.6
	Законодательство РФ о трудоустройстве и занятости населения. Гарантии государства по реализации конституционных прав граждан РФ на социальную защиту от безработицы.	2	
	Понятие и значение трудового договора. Содержание и срок трудового договора. Порядок заключения и форма трудового договора. Изменение условий трудового договора.	2	

	Общие основания прекращения трудового договора. Расторжение трудового договора по инициативе работника, работодателя. Выплата выходного пособия. Правила оплаты труда. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа «Решение правовых казусов по теме: Гарантии государства по реализации конституционных прав граждан РФ»	2	
	Практическая работа «Решение правовых казусов по теме: Понятие и значение трудового договора»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	4	
Тема 2.3. Режим труда и отдыха	Содержание	8	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ОК 4. ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПК 1.2, ПК 2.6
	Понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Режим рабочего времени. Порядок учёта рабочего времени. Порядок привлечения рабочих к сверхурочным работам. Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Ежегодные отпуска: понятие, общая характеристика, порядок предоставления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа «Решение правовых казусов по теме: Понятие рабочего времени»	2	
	Практическая работа «Решение правовых казусов по теме: Понятие времени отдыха»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
Тема 2.4 Материальная ответственность	Содержание	6	ОК 1, ОК 2, ОК 3. ОК 4. ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПК 1.2, ПК 2.6
	Понятия, основания и условия привлечения работников к материальной ответственности. Реальный ущерб. Упущенная выгода. Материальная ответственность работодателя перед работником. Материальная ответственность работника. Порядок определения размера ущерба. Порядок обращения за возмещением ущерба, причиненного здоровью работника.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет	
Всего		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / В. А. Зуева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156398> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф. образования / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

1. Основы права : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Вологдин [и др.] ; под общей редакцией А. А. Вологодина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15584-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511696>

2. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально –экономического профиля: учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования/ Е.А. Певцова. – 2- е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», - 2020. -448с.

Дополнительные источники

1. Можаяев Е.Е. Правовые основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Можаяев Е.Е., Мельникова Л.Б.—Электрон. текстовые данные.— М.: Российский государственный аграрный заочный университет, 2011.— 84 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20663>.— ЭБС «IPRbooks» 15

2. Правовая основа обеспечения национальной безопасности Российской Федерации [Электронный ресурс]: монография/ Л.Н. Башкатов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 512 с.—Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/8752>.— ЭБС «IPRbooks»,

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530506>

4. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511800>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>номенклатура;</p> <p>информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>основы предпринимательской деятельности;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений;</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по профессии;</p> <p>правила культуры обслуживания потребителей;</p> <p>нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Тестирование</p> <p>Контрольные работы, зачёт</p> <p>Решение ситуационных задач</p>
<p>Умеет:</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>	<p>Тестирование</p> <p>Контрольные работы, зачёт</p> <p>Решение ситуационных задач</p>

<p>информационных технологий для решения профессиональных задач; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; организовывать работу коллектива и команды; проявлять гражданско-патриотическую позицию; соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей; производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;</p>	<p>последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	
---	--	--

Рабочая программа дисциплины
ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	60
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	60
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	60
2. Структура и содержание дисциплины	64
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	64
2.2. Содержание дисциплины	65
3. Условия реализации дисциплины	68
3.1. Материально-техническое обеспечение	68
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	68
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	70

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: состоит в формировании у обучающихся способности противостоять вредным и опасным факторам окружающей среды различной природы. Изучить основы безопасности на производстве, основы военной службы; - сформировать навыки, необходимые для применения их в различных жизненных ситуациях.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Понимать и социальную значимость будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- определять задачи для поиска информации - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию - оценивать практическую значимость результатов поиска	- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации - приемы структурирования информации	-
ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и	- определять актуальность нормативно-правовой документации	- содержание актуальной нормативно-правовой документации	

итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<p>профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современную научную профессиональную терминологию 	<ul style="list-style-type: none"> - современная научная и профессиональная терминология - возможные траектории профессионального развития и самообразования 	
ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования 	<ul style="list-style-type: none"> - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности 	
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - правила оформления документов и построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста; 	
ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности 	
ОК.07 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять гражданско-патриотическую позицию 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по профессии 	
ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество сервировки столов; - организовывать обучение помощников 	<ul style="list-style-type: none"> - технологии сервировки столов; - материально-техническую базу обслуживания; 	<ul style="list-style-type: none"> - составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов,

характером, типом и классом организации общественного питания	официанта на рабочих местах правилам сервировки столов; -соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.	санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;	столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	- соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню - размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя	-; правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания; информационные механизмы обслуживания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	- рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия	- подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	- особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	- подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;
ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	- сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях	- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.	- сервировке стола с учетом вида массового мероприятия; замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других

	питания и выездных мероприятиях;		массовых мероприятиях.
ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ потребителя.	- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; информационную базу обслуживания в организации питания.	- предложении потребителям организации питания меню, приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет; досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.
ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета	- предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;	- характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков и блюд; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	- рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	- соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;	- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.	- получении блюд из основного производства организации питания; получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
ПК 2.4 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с	- подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами;	- методы подачи блюд и напитков в организациях питания; правила и очередность подачи блюд и напитков.	- подаче холодных закусок; подаче горячих закусок; подаче первых блюд; подаче вторых блюд;

нормативными требованиями.			
ПК 2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; проводить презентации в присутствии потребителей;	- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;	- проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; замене использованной посуды, приборов и столового белья.
ПК 2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	- производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;	- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания;	- подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	- производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;	- правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;	- подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		-
Всего	38	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел I. Гражданская оборона		8	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера	Содержание Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера, причины возникновения. Чрезвычайные ситуации военного времени. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке Обеспечение безопасности при эпидемии Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.06, ОК.07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сообщение на тему: «Общие сведения о ЧС».	2	
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения Приборы радиационной и химической разведки и контроля Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2	ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка		24	
Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание		ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.06, ОК.07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.6,
	Военная доктрина Российской Федерации. Основы обороны государства. Основные документы по безопасности Российских территорий. Национальная безопасность и национальные интересы России. Классификация видов и родов войск ВС РФ. Структура военной организации. Состав и структура военных сил России, основные цели и задачи.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Военная доктрина Российской Федерации.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.2. Терроризм, как серьезная угроза национальной безопасности России.	Содержание		ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6
	Терроризм в любых формах своего проявления. Проблема терроризма и борьба. Федеральный закон «О борьбе с терроризмом». Организация работы по противодействию терроризму. Концепция национальной безопасности РФ. Террористические группировки. Информационное оружие.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Организация работы по противодействию терроризму	2	
	Федеральный закон «О борьбе с терроризмом»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Реферат тема: «Опасности социального характера»	2	
Тема 2.3. Основы военной службы	Содержание		ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4
	Мероприятия, проводимые в рамках обязательной подготовки граждан к военной службе. Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета. Постановка на воинский учет.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Построение и отработка движения походным строем	2	
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	2	
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4 Основы медико-санитарной подготовки.	Содержание		ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.07 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.6, ПК 2.7
	Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общества. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни. Психологическая уравновешенность, двигательная активность и закаливание. Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности	2	
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка к дифференцированному зачету	2	
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет		
Всего		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: непосредственный.

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность): учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст: непосредственный.

5. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2023. — 155 с. — ISBN 978-5-406-11522-0. — Текст: непосредственный.

6. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 499 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00398-7. — Текст: непосредственный.

7. Микрюков, В. Ю., Основы военной службы: учебник / В. Ю. Микрюков, В. Г. Шамаев. — Москва: КноРус, 2023. — 505 с. — ISBN 978-5-406-11238-0. — Текст: непосредственный.

8. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях): учебное пособие; под ред. И. В. Гайворонского /

И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов – 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург: СпецЛит, 2021. – 311 с. – (Профессиональное образование). – Текст: непосредственный.

9. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст: непосредственный.

10. Суворова, Г. М. Психологические основы безопасности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 183 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09277-6. — Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511659> (дата обращения: 29.05.2023).

2. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова [и др.]. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2023. —

150 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01794-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1900594> (дата обращения: 29.05.2023). – Режим доступа: по подписке.

3. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531090> (дата обращения: 29.05.2023).

4. Микрюков, В. Ю., Основы военной службы : учебник / В. Ю. Микрюков, В. Г. Шамаев. — Москва : КноРус, 2023. — 505 с. — ISBN 978-5-406-11238-0. — URL: <https://book.ru/book/948607> (дата обращения: 29.05.2023). — Текст : электронный.

5. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 499 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00398-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511741> (дата обращения: 29.05.2023).

6. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. – 111 с. – ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/100492.html> (дата обращения: 10.08.2021). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/100492>

7. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов, Е. В. Аникина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 583 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16109-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530443> (дата обращения: 29.05.2023).

3.2.3. Дополнительные источники

1.Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. URL: <http://www.mchs.gov.ru>.

2.Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва :Юрайт, 2020. – 212 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/452850> (дата обращения: 10.08.2021).

3. Суворова, Г.М. Психологические основы безопасности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова. – 2-е изд., испр. и доп.– Москва: Юрайт,2022 – 182 с. – (Профессиональное образование). – Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности -- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации - приемы структурирования информации - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по профессии <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности 	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p> <p>Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала.</p> <p>Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы</p> <p>Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС.</p> <p>Точность и грамотность использования конкретных средств защиты</p> <p>Грамотность использования первичных средств пожаротушения;</p> <p>Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим</p>	<p>Тестовый и устный контроль по заданной тематике</p> <p>Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<ul style="list-style-type: none">- применять современную научную профессиональную терминологию- проявлять гражданско-патриотическую позицию		
---	--	--

Рабочая программа дисциплины
ОП.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	74
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	74
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	74
2. Структура и содержание дисциплины	75
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	75
3. Условия реализации дисциплины	78
3.1. Материально-техническое обеспечение	78
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	78
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	79

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование навыков владения устной речью в рамках, определённых профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания. Улучшение навыков практического общения на английском языке сотрудников ресторанов и баров, повышение эффективности выполнения ими профессиональных обязанностей при обслуживании англоговорящих гостей.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.06	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОК.06	Тема 1.1. Речевой этикет. Этика поведения	4	Углубленное изучение этики поведения
2	ОК.06	Тема 1.2. Ресторанный этикет	4	Углубленное изучение ассортимента посуды, приборов и требований к ним
3	ОК.06	Тема 2.1. .Кухни различных народов.	10	Для углубления, расширения знаний, умений углубления подготовки обучающегося в области приготовления блюд и напитков народов мира

4		Тема 2.2. Бар, работа в баре, барное меню	8	Для углубления, расширения знаний, умений углубления подготовки обучающегося в области приготовления напитков
---	--	---	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	26	-
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	-	-
Всего	40	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Правила обслуживания		18	
Тема 1.1. Речевой этикет. Этика поведения	Содержание	10	ОК 06
	Введение в курс, базовая лексика речевого этикета. Использование в речевых структурах глаголов в Present Simple.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1 Формы обращения, приветствия, встречи, прощания	2	
	Практическое занятие № 2 Приглашения, слова благодарности, проводы гостей, извинения	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся Структура персонала в ресторане. Схема ресторана и его зоны Должностные обязанности персонала. Предоставление информации о ресторане (зависит от специфики деятельности конкретного ресторана).	6		
Тема 1.2. Ресторанный этикет	Содержание	8	ОК 06
	Подготовка столовой посуды, бокалов, приборов. Использование в речи грамматических структур в Present Simple/Present Progressive.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 3 Сервировка стола (правила сервировки, разновидности посуды и столовых приборов, а также другие принадлежности, используемые в ресторанах).	2	
	Практическое занятие № 4 Размещение приборов на столе, смена и уборка посуды и приборов, пополнение бокалов. Смена блюд, уборка стола.	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся Бронирование заказов и столов по телефону. Прием и размещение гостей. Принятие заказа на напитки. (Лексические единицы, диалоги)	4		

Раздел 2. Взаимодействие с кухней, баром		22	
Тема 2.1. Кухни различных народов.	Содержание	14	ОК 06
	Способы приготовления еды. Наименование различных видов блюд. Разновидности меню. Взаимодействие официанта с кухней. Использование грамматических времен Simple, Progressive, Perfect.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 5 Виды блюд. Методы приготовления.	2	
	Практическое занятие № 6 Мясо и птица. Рыба и морепродукты.	2	
	Практическое занятие № 7 Вегетарианские блюда. Десерты.	2	
	Практическое занятие № 8 Типы меню.	2	
	Практическое занятие № 9 Принятие основного заказа. Размещение заказа на кухне.	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся	4		
Культура и традиции различных стран (работа с текстами, видеоматериалами, презентациями)			
Тема 2.2. Бар, работа в баре, барное меню	Содержание	8	ОК 06
	Знакомство с меню бара. Подача напитков. Использование грамматических времен Simple, Progressive, Perfect, конструкции to be going to.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 10 Безалкогольные напитки (горячие и холодные). Алкогольные напитки.	2	
	Практическое занятие № 11 Вино. Разновидности вина. Подача вина к столу согласно этикету.	2	
	Практическое занятие № 12 Винная карта. Приготовление коктейлей.	2	
	Практическое занятие № 13 Тестирование. Подведение итогов.	2	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Всего		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Страноведение»;
- грамматические таблицы;
- дидактические материалы;
- пособия для мультимедийного оборудования.
- методические рекомендации по созданию презентаций
- методические рекомендации по грамматике английского языка

Технические средства обучения:

Мультимедийный комплект (проектор CASIO XJ-V2, экран LUMIEN Eco Picture) – 1 шт., персональный компьютер Lenovo ThinkCentre – 21 шт., наушники Sanako SLHO7 – 21 шт., колонки Microlab 2.0 SOLO4C – 1 шт., стол – 21 шт., стул – 21 шт.

Лицензионное программное обеспечение:

ОС Windows 10, Microsoft Office 10, Nibelung 3.8, Toefl, словари – Multitran, АBBYY Lingvo

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Английский язык в сфере туризма и гостеприимства (серия учебников ФУМО 43.00.00 Сервис и туризм) : учебник / А. И. Макарова, Т. В. Крылова, А. А. Тюфанова [и др.] ; под общ. ред. М. Р. Гозаловой. — Москва : КноРус, 2024. — 261 с. — ISBN 978-5-406-12783-4. — URL: <https://book.ru/book/952439> (дата обращения: 26.05.2024). — Текст : электронный.

2. Брель, Н. М., Английский язык. Базовый курс: учебник / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва: КноРус, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-406-10480-4. — URL: <https://book.ru/book/945206> — Текст: электронный.

3. Брель, Н. М., Английский язык. Интенсивный курс. Рабочая тетрадь: учебное пособие / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва: Русайнс, 2024. — 86 с. — ISBN 978-5-466-04323-5. — URL: <https://book.ru/book/951621>. — Текст : электронный.

4. Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер». : учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2024. — 267 с. — ISBN 978-5-406-12534-2. — URL: <https://book.ru/book/951670>. — Текст : электронный.

5. Киреева, И. А., Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания : учебное пособие / И. А. Киреева, Т. И. Галеева. — Москва : КноРус, 2024. — 135 с. — ISBN 978-5-406-12963-0. — URL: <https://book.ru/book/953140>. — Текст : электронный.

6. Радовель, В. А., Английский язык в сфере услуг: учебно-практическое пособие / В. А. Радовель. — Москва: КноРус, 2024. — 359 с. — ISBN 978-5-406-12776-6. — URL: <https://book.ru/book/952820>. — Текст: электронный.

7. Семёнова, М. Ю., Английский язык: туризм и сервис: учебное пособие / М. Ю. Семёнова. — Москва: КноРус, 2024. — 260 с. — ISBN 978-5-406-12314-0. — URL: <https://book.ru/book/950773>. — Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. <https://player.fm/series/a-bar-above-podcast>
2. <https://www.grammar.net/>
3. <https://edu.gcfglobal.org/en/>
4. <https://www.engvid.com/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке.</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом.</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме.</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей;</p> <p>Демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p>	<p>Письменный/устный опрос</p> <p>Тестирование</p> <p>Лексический/грамматический диктант</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p>

Рабочая программа дисциплины
ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	82
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	82
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	82
2. Структура и содержание дисциплины	83
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	83
2.2. Содержание дисциплины	84
3. Условия реализации дисциплины	89
3.1. Материально-техническое обеспечение	89
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	89
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	90

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ФК.00 Физическая культура»: формирование физической культуры личности, которая обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, систематическое физическое самосовершенствование.

Дисциплина «ФК.00 Физическая культура» включена в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК.06	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК.07	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость

		профессиональной деятельности по профессии
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	-
Самостоятельная работа	40	-
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет.)	-	-
Всего	80	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Легкая атлетика		24	
Тема 1.1. Бег на короткие дистанции.	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7
	Практическое занятие.		
	Техника безопасности на уроках. Воспитание быстроты. Закрепление техники низкого старта: выход со старта, бег по дистанции, финиширование. Повторный и переменный бег на отрезках: 30-100 м Выполнение учебного норматива в беге на 30,60,100 метров.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в свободное время.	2	
Тема 1.2. Бег на средние дистанции.	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7
	Практическое занятие.		
	Воспитание скоростной выносливости. Совершенствование техники бега. Повторный и переменный бег с соревновательной скоростью на отрезках: 300-500 метров. Выполнение учебного норматива в беге на 400 м.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в свободное время.	2	
Тема 1.3. Бег на длинные дистанции.	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7
	Практическое занятие.		
	Воспитание общей выносливости. Кросс 2000 метров (бег по пересеченной местности). Совершенствование техники бега по асфальту, грунту, песку, на подъеме и спуске, контроль ЧСС и ЧДД.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в свободное время.	2	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	2	ОК 2, ОК 3,

Эстафетный бег	Практическое занятие.		ОК 6, ОК 7
	Воспитание скоростных способностей, ловкости. Техника эстафетного бега. Техника передачи эстафетной палочки. Встречная эстафета дистанция - 100 метров. Круговая эстафета дистанция – 500 метров.		
	Самостоятельная работа Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в свободное время.	2	
Тема 1.5. Метание	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7
	Практическое занятие.		
	Воспитание быстроты, силы. Совершенствование техники метания мяча: «скрестного» шага, финального усилия, «хлеста». Метание мяча на дальность и в цель. Выполнение учебного норматива в метании мяча на дальность, метание мяча в цель.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в свободное время.	2	
Тема 1.6. Прыжки	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7
	Практическое занятие.		
	Воспитание скоростно-силовых качеств. Специальные подготовительные упражнения прыгуна. Совершенствование техники прыжка в длину с места и разбега (разбег, отталкивание, полет и приземление). Подвижная игра «Кто дальше». Выполнение учебного норматива в прыжках в длину.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в свободное время.	2	
Раздел 2. Общая физическая подготовка		16	
Тема 2.1. Воспитание общей выносливости.	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7
	Практическое занятие.		
	Воспитание общей выносливости. Длительный бег по пересеченной местности, в гору, под уклон, по песку, асфальту и грунту.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в свободное время.	2	
	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7
	Практическое занятие.	2	

Тема 2.2. Воспитание скоростно-силовых качеств.	Воспитание скоростно-силовых качеств. Упражнения: прыжки со скакалкой, через скамейку, выпрыгивания у стены. Тесты, определяющие уровень развития скоростно-силовых качеств: челночный бег 8 по 10 метров, поднятие туловища в положении лежа на спине, животе на время.		
	Самостоятельная работа Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в свободное время.	4	
Тема 2.3. Воспитание силы.	Содержание учебного материала	2	ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7
	Практическое занятие.		
	Основы методики воспитания силы. Динамическая (взрывная) сила. Упражнения: выпрыгивания из положения упор присев, броски набивного мяча, выпрыгивания вверх у стены, метание мяча в цель и на дальность. Тесты, определяющие уровень развития силы ног, рук; приседания на время, броски набивного мяча.		
	Самостоятельная работа Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в свободное время.	4	
Раздел 3. Оздоровительная гимнастика		10	
Тема 3.1 Атлетическая гимнастика. Специальный комплекс упражнений	Содержание учебного материала	4	ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7
	Практическое занятие.		
	Виды атлетической гимнастики. Методика тренировки. Подготовительный комплекс упражнений. Специальный комплекс упражнений, без отягощений и предметов – преодоление сопротивления собственного тела для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений на снарядах массового типа, связанный с перемещением собственного тела, для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений упражнения на тренажерах, для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений упражнения со стандартными отягощениями (гантелями, гирей, штангой), для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Упражнения для расслабления.		

	Выполнение учебных нормативов, направленных на развитие мышц плечевого пояса, туловища, ног.		
	Практическое занятие.		
	Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Упражнения в равновесии. Акробатика: группировки, перекаты, кувырки, стойки: на лопатках, голове, руках; «мост».		
	Самостоятельная работа Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в свободное время.	6	
Раздел 4. Спортивные игры		24	
Тема 4.1. Баскетбол. Совершенствование техники и тактики игры.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие.		
	Перемещения по площадке. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Ведение мяча левой и правой рукой бегом, приставными шагами, с контролем зрения, с закрытыми глазами. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.	8	ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7
	Самостоятельная работа Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в свободное время.	2	
Тема 4.2. Волейбол. Совершенствование техники и тактики игры.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие.		
	Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Поддача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.	8	ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7
	Самостоятельная работа Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в свободное время.	4	
Раздел 5. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		2	

<p>Тема 5.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.</p> <p>Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.</p> <p>Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p>	<p>8</p> <p>2</p>	<p>ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7 ОК 2</p>
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в свободное время.</p>	<p>6</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Спортивный комплекс

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513286> (дата обращения: 28.06.2023).

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богашенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511813> (дата обращения: 28.06.2023).

3. Туревский, И. М. Физическая подготовка: сдача нормативов комплекса ГТО : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. М. Туревский, В. Н. Бородаенко, Л. В. Тарасенко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11519-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535174>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для СПО - Издательский центр: «Академия», 2020 Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342>

2. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517442>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знать: Структуру плана для решения задач; Возможные траектории профессионального развития и самообразования; Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Особенности социального и культурного контекста; Правила оформления документов и построения устных сообщений; Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; Средства профилактики перенапряжения.</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется за ответ, в котором обучающийся демонстрирует глубокое понимание сущности материала, логично его излагает, используя примеры из практики и своего опыта. Оценка «хорошо» ставится за ответ, в котором содержатся небольшие неточности и незначительные ошибки. Оценка «удовлетворительно» получают за ответ, в котором отсутствует логическая последовательность, имеются пробелы в материале. Оценка «неудовлетворительно» выставляется за плохое понимание и знание теоретического и методического материала.</p>	<p>Устный опрос. Практическое выполнение. Педагогическое наблюдение. Судейская практика.</p>
<p>Уметь: Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Организовывать работу коллектива и команды; Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p>	<p>Лёгкая атлетика. 1. Оценка техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе занятий): бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину; метание мяча на дальность. Оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры. Оценка техники базовых элементов техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование) Оценка технико-</p>	<p>Выполнение тестовых упражнений. На входе – начало учебного года, семестра; На выходе – в конце учебного года, семестра, изучения темы программы. Проведение фрагментов учебно-тренировочных занятий. Участие в организации и проведении соревнований.</p>

<p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</p>	<p>тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм Оценка выполнения студентом функций судьи. Оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. Атлетическая гимнастика (юноши) Оценка техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями. Самостоятельное проведение фрагмента занятия или занятия Кроссовая подготовка. Оценка техники преодоления дистанции без учёта времени. Лыжная подготовка. Оценка техники преодоления дистанции без учёта времени. Демонстрирует системные знания в области основ здорового образа жизни и роли физической культуры в гармоничном развитии личности человека, Владеет информацией о регулярных физических нагрузках в выбранной специальности и способах профилактики профзаболеваний</p>	<p>Судейская практика.</p>
---	--	----------------------------

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ОП.02
2	Стул	Мебель	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	ОП.02
4	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.02
5	Ноутбук	Оборудование	Основное	Acer Aspire E1-531	ОП.02
6	Звуковые колонки	ТС	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.02
7	Проектор	ТС	Основное	Panasonic	ОП.02
8	Экран	ТС	Основное	180*180	ОП.02

Кабинет «Культуры профессионального общения»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ОП.01
2	Стул	Мебель	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	ОП.01
4	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.01
5	Ноутбук	Оборудование	Основное	Acer Aspire E1-531	ОП.01
6	Звуковые колонки	ТС	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.01
7	Проектор	ТС	Основное	Panasonic	ОП.01
8	Экран	ТС	Основное	180*180	ОП.01

Кабинет «Товароведения пищевых продуктов»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ОП.03
2	Стул	Мебель		По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ОП.03
3	Ноутбук	Оборудование	Основное	Acer Ente69CX	ОП.03
4	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	ОП.03
5	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.03
6	Звуковые колонки	ТС	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.03
7	Экран	ТС	Основное	180*180	ОП.03
8	Проектор	ТС	Основное	Мультимедийный, Sony VLP-DX147	ОП.03

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ОП.05
2	Стул	Мебель	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ОП.05
3	Ноутбук	Оборудование	Основное	Acer E1-531	ОП.05
4	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.05
5	Тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации	ТС	Специализированное	T11 "Максим II-01", пружинно-механический с индикацией правильности выполнения действий	ОП.05
6	Проектор	ТС	Основное	Proxima C3255	ОП.05
7	Экран	ТС	Основное	150*150 см	ОП.05
8	Тир «Рубин»	ТС	Основное	интерактивный лазерный	

Кабинет «Организации обслуживания в общественном питании»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
2	Стул	Мебель		По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Персональный компьютер PCG Personal-i3	Оборудование	Основное	PCG Personal-i3	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
4	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
5	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
6	Звуковые колонки	ТС	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
7	Экран	ТС	Основное	180*180	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
8	Проектор ASK Proxima C3255	ТС	Основное	ASK Proxima C3255	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
9	Стол	Мебель	Специализированное	обеденный 1200*700 мм	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
10	Стол	Мебель	Специализированное	круглый 900 мм	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
11	Стол	Мебель	Специализированное	круглый 1100 мм	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория «Технологического обслуживания в общественном питании»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Тележка производственная	Мебель	Основное	Предназначена для транспортировки и демонстрации готовых напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 800 мм , глубина не менее 400 мм, высота не менее 800 мм Ярусы: не менее 3 шт Материал: дерево	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
2	Тележка сервировочная	Мебель	Основное	Предназначена для перемещения готовых напитков и посуды, а также для подачи грязной посуды в мойку. Габаритные размеры: длина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Количество полок: не менее 2 Наличие тормозного механизма на колесных опорах: да Материал каркаса: нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
3	Стол гостевой	Мебель	специализированное	Предназначен для подачи и расстановки напитков в процессе обслуживания гостей. Габаритные размеры: ширина, высота, длина не менее 800 мм Вид материала столешницы: ЛДСП Тип каркаса: металлический Форма столешницы: круглая	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Стул барный	Мебель	специализированное	Предназначен для размещения и обслуживания гостей за барной стойкой. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 700 мм Материал сидения: ткань Нагрузка: не менее 100 кг	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
5	Льдогенератор	Оборудование	специализированное	Предназначен для приготовления кубиков льда для быстрого охлаждения напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 590 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 600 мм Тип льда: кубиковый Охлаждение: воздушное. Бункер: есть Управление: электромеханическое Подключение к воде: требуется подвод и отвод воды Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
6	Кофемолка	Оборудование	специализированное	Предназначена для перемолки кофейных зерен. Габаритные размеры: ширина не менее 130 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 350 мм Вместимость бункера для зерен: не менее 1000 гр Материал: металл	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Напряжение: 220 В	
7	Барный холодильник	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для охлаждения и длительного хранения продуктов и напитков.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 450 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 450 мм</p> <p>Материал корпуса: металл. Материал двери: стекло.</p> <p>Охлаждение: динамическое. Количество полок-решеток: не менее 4</p> <p>Температурный режим: от +5 до +20 С.</p> <p>Объем не менее 90 л</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
8	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для выжимания сока из фруктов, ягод и овощей.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 200 мм</p> <p>Скорость вращения: не менее 10000 об/мин</p> <p>Количество скоростей: не менее 2</p> <p>Кувшин для сока: не менее 1 л</p> <p>Контейнер для жмыха: не менее 1 л</p> <p>Материал: нержавеющая сталь</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
9	Коктейльная барная	Оборудование	специализированное	В изделие входят: мойка,	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	станция			<p>теплоизолированная ванна для льда, двойной карман для бутылок, поставляется в сборе. Предназначена для обустройства раздачи и зоны приготовления напитков, размещения оборудования. Вид: пристенный, открытая Габаритные размеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 8000 мм Высота борта: не менее 50 мм. Размер мойки: длина не менее 300 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 100 мм. Размер ванны для льда: длина не менее 400 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 200 мм. Материал корпуса: нержавеющая сталь</p>	
10	Кофемашина	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для приготовления широкого спектра кофейных напитков. Габаритные размеры: длина не менее 650 мм, ширина не менее 550 мм, высота не менее 500 мм Установка: настольная, рожковая Тип кофе: молотый. Объем бойлера не менее 10 л Разновидность кофемашины: полуавтоматическая</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал корпуса: нержавеющая сталь Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 3,5 кВт	
11	Тележка сервировочная	Мебель	специализированное	Предназначена для перемещения готовых напитков и посуды, а также для подачи грязной посуды в мойку. Габаритные размеры: длина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Количество полок: не менее 2 Наличие тормозного механизма на колесных опорах: да	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
12	Стол шведский для демонстрации блюд	Мебель	специализированное	Предназначен для кратковременного хранения блюд и продуктов питания, их демонстрации. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал корпуса: дерево Установка: напольная	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
13	Станция официанта	Мебель	специализированное	Предназначена для организации работы официантов в кафе, ресторанах и барах. Габаритные размеры: длина не менее 1350 мм, ширина не мене 600 мм, высота не менее 950 мм Материал корпуса: ЛДСП	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Количество ящиков: не менее 2 Количество ниш с распашными дверями: не менее 3	
14	Модуль барный для сбора отходов	Мебель	специализированное	Модуль барный для сбора отходов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не более 500 мм, высота не менее 800 мм Диаметр отверстия не менее 200 мм Тип дверей: распашные Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
15	Стол открытый с бортом	Мебель	специализированное	Предназначен для размещения оборудования и приготовления напитков за барной стойкой. Габаритные размеры: длина не менее 600 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь Высота борта не менее 50 мм	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
16	Витрина	Оборудование	специализированное	Предназначена для демонстрации и хранения приготовленных изделий и напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 1200 мм Глубина полок: не менее 300 мм	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Внутренний объем: не менее 2 куб. м Охлаждение: динамическое Количество полок: не менее 2 Материал полки: стеклянные Напряжение: 220 В</p>	
17	Лестница для напитков	Мебель	специализированное	<p>Предназначена для хранения напитков, рабочая поверхность для приготовления коктейлей, разлива напитков. На нижней части устанавливают посуду, инвентарь. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Наличие полок: да Материал корпуса: нержавеющая сталь Высота борта не менее 50 мм</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
18	Машина посудомоечная	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и гастроемкостей. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Тип: фронтальный. Напряжение 220 В. Мощность не менее 3,5 кВт Производительность: не менее 400 тарелок/час Количество режимов мойки: не менее 2</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Подключение к горячей воде: да	
19	Стол для кофемашин	Мебель	специализированное	Стол с бортом предназначен для размещения кофемашин. Габаритные размеры: длина не менее 1200 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
20	Стол закрытый с каплесборником	Мебель	специализированное	Предназначен для работы бариста с жидкостями. Стол закрытый с каплесборником и ополаскивателем, с бортом. Габаритные размеры: длина не менее 700 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
21	Стол закрытый с мойкой	Мебель	специализированное	Предназначен для мойки инвентаря при приготовлении напитков. Габаритные размеры: длина не менее 600 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Размер мойки: длина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 100 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Высота борта не менее 50 мм	
22	Стол открытый с полкой	Мебель	специализированное	Предназначен для размещения оборудования, инвентаря. Стол открытый с полкой, с бортом. Габаритные размеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Наличие полок: да Материал корпуса: нержавеющая сталь Высота борта не менее 50 мм	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
23	Холодильный стол	Оборудование	специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения напитков и кофейных зерен для кофемашин. Габаритные размеры: длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь Количество дверей: не менее 2	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
24	Холодильный шкаф	Оборудование	специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения спиртных напитков для изготовления коктейлей Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Количество камер: не менее 1	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Конструкция двери: распашная Материал двери: стекло Материал корпуса: металл Объем: не менее 100 л Охлаждение: динамическое Количество полок: не менее 3 Напряжение: 220 В</p>	
25	Ресторанный стол	Мебель	специализированное	<p>Предназначен для сервировки и обслуживания гостей. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее Материал: дерево</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
26	Ресторанный стул	Мебель	специализированное	<p>Предназначен для размещения гостей при обслуживании. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 400 мм Вид материала сидения: ткань Вид материала спинки: ткань Материал каркаса: дерево Форма основания: ножки</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
27	Стул	Мебель	Основное	<p>Предназначен для организации рабочего места преподавателя. Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
28	Стол-трансформер	Мебель	Специализированное	Мобильный складной стол Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
29	POS-система	ТС	специализированное	POS-система состоит: кассовый терминал, 2D-сканер для считывания маркировки, онлайн-кассы. Предназначен для моделирования процедур оплаты за услуги. Тип терминала: стационарный Тип подключения: Ethernet (локальная сеть) Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
30	Смартфон	ТС	специализированное	Предназначен для работы в автоматизированной системе обслуживания гостей и формирования заказов. Количество ядер процессора: не менее 8 Наличие встроенного микрофона и динамиков: да Наличие модулей и интерфейсов: Bluetooth, GPS, USB, WI-FI Наличие тыльной и фронтальной камеры: да	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Объем встроенной памяти: не менее 128 Гб Размер диагонали: не менее 5 дюймов Напряжение: 220 В	
31	Ноутбук	ТС	Основное	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
32	Звукоусиливающий комплект	ТС	Основное	Состоит из: акустической системы, усилителя звука, микшерского пульта, беспроводной микрофонной системы, настольного микрофона, телекоммуникационного шкафа. Предназначен для аудиальной трансляции учебного контента. Акустическая система: не менее 2 полос, частота не менее 70 Гц Усилитель: мощность не менее 120 Вт, частотный диапазон: не менее 70 Гц Микшерский пульт: не менее 4 каналов, разъемы XLR Беспроводная микрофонная система: микрофон на «гусиной шее», частота не	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 50 Гц, не более 17000 Гц, длина держателя не менее 200 мм. Напряжение: 220 В	
33	Мультимедийный комплект	ТС	Основное	Состоит из: экрана, проектора, кронштейна. Предназначен для демонстрации учебного контента. Диагональ экрана: не менее 230 мм Тип кронштейна: потолочный Тип проектора: лазерный Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

Мастерская «Бар»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Холодильная шкаф-витрина	Оборудование	специализированное	Предназначена для демонстрации и хранения напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1800 мм Количество полок не менее 8 шт Материал полки: стекло Материал двери: стекло Диапазон температур, °С: от +2 Внутренний объем: не менее 400 л	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Напряжение: 220 В	
2	Стеллаж гостевой	Мебель	Специализированное	Предназначен для хранения инвентаря для гостей. Габаритные размеры: ширина не менее 1300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 1000 мм Количество полок: не менее 3. Нагрузка на полку: не более 5 кг Материал: ЛДСП	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
3	Стол для кофемашин	Мебель	специализированное	Стол с бортом предназначен для размещения кофемашин. Габаритные размеры: длина не менее 1200 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющей сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
4	Стол закрытый с каплесборником	Мебель	специализированное	Предназначен для работы бариста с жидкостями. Стол закрытый с каплесборником и ополаскивателем, с бортом. Габаритные размеры: длина не менее 700 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющей сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
5	Модуль барный для			Модуль барный для сбора отходов.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03;

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	сбора отходов			<p>Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не более 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Диаметр отверстия: не менее 200 мм</p> <p>Тип дверей: распашные</p> <p>Высота борта: не менее 50 мм</p> <p>Материал корпуса: нержавеющая сталь</p>	ПМ.04
6	Коктейльная барная станция	Мебель	специализированное	<p>"В изделие входят: мойка, теплоизолированная ванна для льда, двойной карман для бутылок, поставляется в сборе. Предназначена для обустройства раздачи и зоны приготовления напитков, размещения оборудования.</p> <p>Вид: пристенный, открытая</p> <p>Габаритные рамеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Высота борта: не менее 50 мм. Размер мойки: длина не менее 300 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 100 мм.</p> <p>Размер ванны для льда: длина не менее 400 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 200 мм.</p> <p>Материал корпуса: нержавеющая сталь"</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
7	Стол открытый с бортом	Мебель	специализированное	Предназначен для размещения оборудования и приготовления напитков за	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				барной стойкой. Габаритные размеры: длина не менее 600 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь Высота борта не менее 50 мм	
8	Лестница для напитков	Мебель	специализированное	Предназначена для хранения напитков, рабочая поверхность для приготовления коктейлей, разлива напитков. На нижней части устанавливают посуду, инвентарь. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Наличие полок: да Материал корпуса: нержавеющая сталь Высота борта не менее 50 мм	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
9	Стол открытый с полкой	Оборудование	специализированное	Предназначен для размещения оборудования, инвентаря. Стол открытый с полкой, с бортом. Габаритные размеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Наличие полок: да Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
10	Машина посудомоечная	Оборудование	специализированное	Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>гастроемкостей. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Тип: фронтальный. Напряжение 220 В. Мощность не менее 3,5 кВт Производительность: не менее 400 тарелок/час Количество режимов мойки: не менее 2 Подключение к горячей воде: да</p>	
11	Стол закрытый с мойкой	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для мойки инвентаря при приготовлении напитков. Габаритные размеры: длина не менее 600 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Размер мойки: длина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 100 мм. Материал корпуса: нержавеющая сталь Высота борта не менее 50 мм</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
12	Холодильник барный	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для хранения пищевых продуктов для приготовления напитков. Габаритные размеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Материал корпуса: металл</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Способ открывания двери: распашной	
13	Кофемашина	Оборудование	специализированное	Предназначена для приготовления различных видов кофе и напитков. Габаритные размеры: длина не менее 900 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 400 мм Количество групп: не менее 3 Рабочая частота: не менее 50 Гц. Мощность: не менее 4 кВт. Напряжение: 380 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
14	Витрина	Оборудование	специализированное	Предназначена для демонстрации и хранения приготовленных изделий и напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 1200 мм Глубина полок: не менее 300 мм Внутренний объем: не менее 2 куб. м. Охлаждение: динамическое Количество полок: не менее 2 Материал полки: стеклянные Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
15	Шкаф морозильный	Оборудование	специализированное	Шкаф барный, располагается за барной стойкой. Предназначен для хранения продуктов для приготовления, охлаждения напитков.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Количество камер: не менее 1 Конструкция двери: распашная	
16	Электрокипятильник	Оборудование	специализированное	Предназначен для подогрева, кипячения и поддержания температуры воды в заданных границах. Материал корпуса: нержавеющая сталь Наличие мерной шкалы уровня воды Объем: не менее 5 л Наличие функции автоматического отключения при закипании и отсутствии воды: да Функция поддержания температуры: да Тип: накопительный Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,5 кВт	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
17	Блендер настольный	Оборудование	специализированное	Предназначен для смешивания различных продуктов и для приготовления коктейлей, кремов и муссов. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм Объем кувшина: не менее 3 л. Напряжение 220 В. Мощность: не менее 1,6 кВт.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Скорость вращения: не менее 20000 об/мин Автотаймер, влагозащищенная панель управления. Материал корпуса и кувшина: ударопрочный пластик Материал ножа: нержавеющей сталь</p>	
18	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для получения свежего сока из апельсинов и других мелких цитрусовых. Вид: механический пресс Материал чаши и корпуса: металл Наличие держателя стакана: да Наличие фильтра: да Габаритные размеры: ширина не менее 100 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
19	Кофемолка	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для перемолки кофейных зерен. Габаритные размеры: длина не менее 200 мм, ширина не менее 300 мм, высота не менее 600 мм Вместимость бункера для зерен: не менее 1000 гр</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
20	Сокоохладитель	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для охлаждения и раздачи напитков. Материал корпуса: металл</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал емкости: пластик Количество емкостей: не менее 2 Объем одной емкости: не менее 10 л Температурный режим: не менее 7 градусов Тип вентилятора в ёмкости: лопастной Напряжение: 220 В	
21	Измельчитель льда	Оборудование	специализированное	Предназначен для дробления льда и получения ледяной крошки для коктейлей, напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 300 мм Расчетная производительность: не менее 10 куб. м/час Корпус: нержавеющая сталь, загрузочный контейнер и чаша для льда: пластик Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
22	Миксер	Оборудование	специализированное	Предназначен для взбивания различных продуктов и приготовления напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 90 мм, глубина не менее 90 мм, высота не менее 200 мм Количество насадок: не менее 2 шт. Материал венчиков: нержавеющая сталь, материал корпуса: пластик	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Тип управления: электронный Напряжение: 220 В	
23	Холодильный шкаф	Оборудование	специализированное	"Предназначен для охлаждения и хранения спиртных напитков для изготовления коктейлей. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Количество камер: не менее 1 Конструкция двери: распашная Материал двери: стекло Материал корпуса: металл Объем: не менее 100 л Охлаждение: динамическое Количество полок: не менее 3 Напряжение: 220 В"	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
24	Стул барный	Мебель	Специализированное	Предназначен для размещения и обслуживания гостей за барной стойкой. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 700 мм Материал сидения: ткань Нагрузка: не менее 100 кг	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
25	Барный модуль	Мебель	специализированное	Предназначен для размещения оборудования, инвентаря, продуктов, приготовления напитков в работе	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>официантов. Высота с внешней стороны: не менее 1200 мм Высота с внутренней стороны: не менее 900 мм Глубина рабочей зоны внутренней: не менее 600 мм Глубина рабочей зоны внешней (для гостя): не менее 400 мм Наличие ниш для хранения инвентаря. Длина конструкции: не менее 5000 мм</p>	
26	Стол охлаждаемый	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для кратковременного охлаждения, хранения и раздачи холодных напитков и других блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм , глубина не менее 700 мм, высота не менее 800 мм Толщина столешницы: не менее 30 мм Температура: от -2 градусов Высота борта: не менее 50 мм. Объем: не менее 200 л Материал корпуса: нержавеющая сталь Материал столешницы: нержавеющая сталь Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 0,1 кВт</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
27	Стол открытый с мойкой	Мебель	специализированное	<p>Стол с моечной ванной и с отверстием для сбора отходов. Предназначен для обработки ингредиентов, сбора отходов в процессе приготовления.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм , глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Высота борта: не менее 50 мм</p> <p>Количество секций: не менее 1</p> <p>Материал исполнения: нержавеющая сталь</p> <p>Размер мойки: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 200 мм</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
28	Плита электрическая	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для приготовления горячих напитков, термообработки, запекания ингредиентов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Количество комфорок: не менее 3</p> <p>Тип установки: напольная</p> <p>Наличие жарочного шкафа: да</p> <p>Напряжение: 380 В. Мощность: не менее 10 кВт</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
29	Стеллаж	Мебель	специализированное	Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь Материал стоек: оцинкованная сталь	
30	Прилавок для раздачи	Мебель	специализированное	Предназначен для кратковременного хранения и раздачи напитков, а также для установки на столешнице нижнего модуля термостатов с напитками. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь Закрытый инвентарный шкаф	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
31	Кухонный комбайн	Оборудование	специализированное	Предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм , глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Количество скоростей: не менее 2 Максимальная скорость вращения: не менее 300 об/мин Объем основной чаши: не менее 8 л Насадки: не менее 3	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Напряжение: 380 В Мощность: не менее 1 кВт	
32	Стол производственный	Мебель	специализированное	Стол производственный пристенный с бортом и полкой. Предназначен для размещения оборудования для приготовления напитков, работы бариста и бармена.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
33	Стол открытый с охлаждением	Оборудование	специализированное	Предназначен для обработки, временного хранения и демонстрации напитков, изделий.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
34	Холодильный стол	Оборудование	специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения напитков и кофейных зерен для кофемашин.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
35	Стол морозильный	Оборудование	специализированное	Стол с функциями разделочной поверхности и морозильного шкафа. Предназначен для обработки ингредиентов, а также кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
36	Стеллаж для сушки	Мебель	специализированное	Предназначен для сушки посуды, оборудования после мытья.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
37	Стол с мойкой	Мебель	специализированное	Стол с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>не менее 800 мм Глубина моечной ванны: не менее 400 мм Количество секций: не менее 1 Разборный каркас Ножки регулируемые Материал ванны: нержавеющая сталь Материал каркаса: оцинкованная стальприготовления напитков.</p>	
38	Стол технологический	Мебель	специализированное	<p>Предназначен для размещения оборудования для отработки навыков бариста, бармена. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
39	Станция для приготовления напитков	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для приготовления кофейных и чайных напитков. Состоит из: кофемолки, воронки из стекла, стеклянного сервера, весов, чайника электрического, весов электрических, кейса. Тип кофемолки: ручная, не менее 30 мм, количество настроек: не менее 20 для разных видов кофе Объем чайника: не менее 700 мм, функция сохранения тепла: до 1 ч</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Время работы весов: до 10 часов в автономном режиме Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 0,5 кВт</p>	
40	Миксер	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для приготовления коктейлей, сорбетов, шейков. Габаритные размеры: высота не менее 500 мм, ширина не менее 150 мм, глубина не менее 1600 мм Количество стаканов: не менее 1 шт Объем одного стакана: не менее 500 мл Количество скоростей: не менее 2 Материал: пластик Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
41	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для выжимания сока из фруктов, ягод и овощей. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 200 мм Скорость вращения: не менее 10000 об/мин Количество скоростей: не менее 2 Кувшин для сока: не менее 1 л Контейнер для жмыха: не менее 1 л Материал: нержавеющая сталь</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
42	Стул с пюпитром	Мебель	специализированное	Предназначен для размещения студентов в процессе обучения.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 400 мм Вид материала сидения: ткань Вид материала каркаса металл Наличие пюпитра: да	
43	Стол-трансформер	Мебель	специализированное	Мобильный складной стол Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
44	Компьютерное кресло	Мебель	специализированное	Тип каркаса: металлический Материал корпуса: пластик Материал обивки: ткань Наличие механизма регулировки по высоте Наличие подлокотников	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
45	Мультимедийный комплект	ТС	Основное	Состоит из: экрана, проектора, кронштейна. Предназначен для демонстрации учебного контента. Диагональ экрана: не менее 230 мм Тип кронштейна: потолочный Тип проектора: лазерный Напряжение: 220 В	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
46	Ноутбук	ТС	Основное	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 512 Гб Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В	

Мастерская «Банкетный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Диван	Мебель	Основное	Предназначен для размещения гостей во время обслуживания. Габаритные размеры: ширина не менее 1500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Вид материала обивки: экокожа Количество посадочных мест: не менее 2 Наличие подлокотников: да	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
2	Стол журнальный	Мебель	Основное	Предназначен для обслуживания гостей. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 500 мм Форма столешницы: прямоугольная Наличие колесных опор: нет	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
3	Стул гостевой	Мебель	Основное	Предназначен для размещения гостей при обслуживании. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 400 мм Максимальная нагрузка: не менее 100 кг Наличие подлокотников: да Форма основания: ножки Материал сиденья: ткань Материал каркаса: металл	
4	Тележка сервировочная	Мебель	Основное	Предназначена для перемещения готовых напитков и посуды, а также для подачи грязной посуды в мойку. Габаритные размеры: длина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Количество полок: не менее 2 Наличие тормозного механизма на колесных опорах: да Материал каркаса: нержавеющая сталь	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
5	Стол гостевой	Мебель	специализированное	Предназначен для подачи и расстановки напитков в процессе обслуживания гостей. Габаритные размеры: ширина, высота, длина не менее 800 мм Вид материала столешницы: ЛДСП Тип каркаса: металлический Форма столешницы: круглая	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
6	Стол шведский для демонстрации блюд	Мебель	специализированное	Предназначен для кратковременного хранения блюд и продуктов питания, их демонстрации.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал корпуса: дерево Установка: напольная	
7	Станция официанта	Мебель	специализированное	Предназначена для организации работы официантов в кафе, ресторанах и барах. Габаритные размеры: длина не менее 1350 мм, ширина не мене 600 мм, высота не менее 950 мм Материал корпуса: ЛДСП Количество ящиков: не менее 2 Количество ниш с распашными дверями: не менее 3	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
8	Ресторанный стол	Мебель	специализированное	Предназначен для сервировки и обслуживания гостей. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее Материал: дерево	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
9	Ресторанный стул	Мебель	специализированное	Предназначен для размещения гостей при обслуживании. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 400 мм Вид материала сидения: ткань	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Вид материала спинки: ткань Материал каркаса: дерево Форма основания: ножки</p>	
10	POS-система	ТС	специализированное	<p>POS-система состоит: кассовый терминал, 2D-сканер для считывания маркировки, онлайн-кассы. Предназначен для моделирования процедур оплаты за услуги. Тип терминала: стационарный Тип подключения: Ethernet (локальная сеть) Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
11	Смартфон	ТС	специализированное	<p>Предназначен для работы в автоматизированной системе обслуживания гостей и формирования заказов. Количество ядер процессора: не менее 8 Наличие встроенного микрофона и динамиков: да Наличие модулей и интерфейсов: Bluetooth, GPS, USB, WI-FI Наличие тыльной и фронтальной камеры: да Объем встроенной памяти: не менее 128 Гб Размер диагонали: не менее 5 дюймов Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12	Ноутбук	ТС	Основное	<p>Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
13	Мультимедийный комплект	ТС	Основное	<p>Состоит из: экрана, проектора, кронштейна. Предназначен для демонстрации учебного контента. Диагональ экрана: не менее 230 мм Тип кронштейна: потолочный Тип проектора: лазерный Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

Зона по видам работ «Барное дело и искусство бариста»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол сервировочный	Мебель	Специализированное	<p>Предназначен для подачи и транспортировки напитков. Габаритные размеры: диаметр столешницы не менее 800 мм, высота не менее 1000 мм Вид материала столешницы: ЛДСП Тип каркаса: металлический Форма столешницы: круглая</p>	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03

2.	Стол гостевой	Мебель	Специализированное	<p>Предназначен для подачи и расстановки напитков в процессе обслуживания гостей.</p> <p>Габаритные размеры: ширина, высота, длина не менее 800 мм</p> <p>Вид материала столешницы: ЛДСП</p> <p>Тип каркаса: металлический</p> <p>Форма столешницы: круглая</p>	<p>ПМ. 01</p> <p>ПМ. 02</p> <p>ПМ. 03</p>
3.	Холодильная шкаф-витрина	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначена для демонстрации и хранения напитков.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1800 мм</p> <p>Количество полок не менее 8 шт.</p> <p>Материал полки: стекло</p> <p>Материал двери: стекло</p> <p>Диапазон температур, °С: от +2</p> <p>Внутренний объем: не менее 400 л</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	<p>ПМ. 01</p> <p>ПМ. 02</p> <p>ПМ. 03</p>
4.	Стеллаж гостевой	Мебель	Специализированное	<p>Предназначен для хранения инвентаря для гостей.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 1300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 1000 мм</p> <p>Количество полок: не менее 3. Нагрузка на полку: не более 5 кг</p> <p>Материал: ЛДСП</p>	<p>ПМ. 01</p> <p>ПМ. 02</p> <p>ПМ. 03</p>
5.	Диван	Мебель	Основное	<p>Предназначен для размещения гостей во время обслуживания.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 1500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Вид материала обивки: экокожа</p> <p>Количество посадочных мест: не менее 2</p>	<p>ПМ. 01</p> <p>ПМ. 02</p> <p>ПМ. 03</p>

				Наличие подлокотников: да	
6.	Стол журнальный	Мебель	Основное	Предназначен для обслуживания гостей. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 500 мм Форма столешницы: прямоугольная Наличие колесных опор: нет Тип каркаса: металлический	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
7.	Стул гостевой	Мебель	Специализированное	Предназначен для размещения гостей при обслуживании. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 400 мм Максимальная нагрузка: не менее 100 кг Наличие подлокотников: да Форма основания: ножки Материал сиденья: ткань Материал каркаса: металл	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
8.	Стол для кофемашин	Мебель	Специализированное	Стол с бортом предназначен для размещения кофемашин. Габаритные размеры: длина не менее 1200 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
9.	Стол закрытый с каплесборником	Мебель	Специализированное	Предназначен для работы бариста с жидкостями. Стол закрытый с каплесборником и ополаскивателем, с бортом. Габаритные размеры: длина не менее 700 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03

				Материал корпуса: нержавеющая сталь	
10.	Модуль барный для сбора отходов	Мебель	Специализированное	<p>Модуль барный для сбора отходов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не более 500 мм, высота не менее 800 мм Диаметр отверстия: не менее 200 мм Тип дверей: распашные Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>
11.	Коктейльная барная станция	Мебель	Специализированное	<p>В изделие входят: мойка, теплоизолированная ванна для льда, двойной карман для бутылок, поставляется в сборе. Предназначена для обустройства раздачи и зоны приготовления напитков, размещения оборудования. Вид: пристенный, открытая Габаритные размеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм. Размер мойки: длина не менее 300 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 100 мм. Размер ванны для льда: длина не менее 400 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 200 мм. Материал корпуса: нержавеющая сталь</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>
12.	Стол открытый с бортом	Мебель	Специализированное	<p>Предназначен для размещения оборудования и приготовления напитков за барной стойкой. Габаритные размеры: длина не менее 600 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>

				Высота борта не менее 50 мм	
13.	Лестница для напитков	Мебель	Специализированное	Предназначена для хранения напитков, рабочая поверхность для приготовления коктейлей, разлива напитков. На нижней части устанавливают посуду, инвентарь. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Наличие полок: да Материал корпуса: нержавеющая сталь Высота борта не менее 50 мм	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
14.	Стол открытый с полкой	Мебель	Специализированное	Предназначен для размещения оборудования, инвентаря. Стол открытый с полкой, с бортом. Габаритные размеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Наличие полок: да Материал корпуса: нержавеющая сталь Высота борта не менее 50 мм	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
15.	Машина посудомоечная	Оборудование	Специализированное	Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и гастроемкостей. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Тип: фронтальный. Напряжение 220 В. Мощность не менее 3,5 кВт Производительность: не менее 400 тарелок/час Количество режимов мойки: не менее 2 Подключение к горячей воде: да	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
16.	Стол закрытый с мойкой	Мебель	Специализированное	Предназначен для мойки инвентаря при приготовлении напитков.	ПМ. 01 ПМ. 02

				<p>Габаритные размеры: длина не менее 600 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Размер мойки: длина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 100 мм.</p> <p>Материал корпуса: нержавеющая сталь</p> <p>Высота борта не менее 50 мм</p>	ПМ. 03
17.	Холодильник барный	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначен для хранения пищевых продуктов для приготовления напитков.</p> <p>Габаритные размеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Материал корпуса: металл</p> <p>Способ открывания двери: распашной</p> <p>Охлаждение: динамическое</p>	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
18.	Кофемашина	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначена для приготовления различных видов кофе и напитков.</p> <p>Габаритные размеры: длина не менее 900 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 400 мм</p> <p>Количество групп: не менее 3</p> <p>Рабочая частота: не менее 50 Гц. Мощность: не менее 4 кВт. Напряжение: 380 В</p>	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
19.	Витрина	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначена для демонстрации и хранения приготовленных изделий и напитков.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 1200 мм</p> <p>Глубина полок: не менее 300 мм</p> <p>Внутренний объем: не менее 2 куб. м.</p> <p>Охлаждение: динамическое</p>	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03

				<p>Количество полок: не менее 2 Материал полки: стеклянные Напряжение: 220 В</p>	
20.	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	<p>Шкаф барный, располагается за барной стойкой. Предназначен для хранения продуктов для приготовления, охлаждения напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Количество камер: не менее 1 Конструкция двери: распашная Объем: не менее 90 л Температурный режим: низкотемпературный Материал корпуса: металл Напряжение: 220 В</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>
21.	Электрокипятильник	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначен для подогрева, кипячения и поддержания температуры воды в заданных границах. Материал корпуса: нержавеющая сталь Наличие мерной шкалы уровня воды Объем: не менее 5 л Наличие функции автоматического отключения при закипании и отсутствии воды: да Функция поддержания температуры: да Тип: накопительный Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,5 кВт</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>
22.	Блендер настольный	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначен для смешивания различных продуктов и для приготовления коктейлей, кремов и муссов.</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>

				<p>Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм</p> <p>Объем кувшина: не менее 3 л. Напряжение 220 В. Мощность: не менее 1,6 кВт.</p> <p>Скорость вращения: не менее 20000 об/мин</p> <p>Автотаймер, влагозащищенная панель управления.</p> <p>Материал корпуса и кувшина: ударопрочный пластик</p> <p>Материал ножа: нержавеющей сталь</p>	
23.	Соковыжималка	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначена для получения свежего сока из апельсинов и других мелких цитрусовых.</p> <p>Вид: механический пресс</p> <p>Материал чаши и корпуса: металл</p> <p>Наличие держателя стакана: да</p> <p>Наличие фильтра: да</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 100 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм</p>	<p>ПМ. 01</p> <p>ПМ. 02</p> <p>ПМ. 03</p>
24.	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначена для перемолки кофейных зерен.</p> <p>Габаритные размеры: длина не менее 200 мм, ширина не менее 300 мм, высота не менее 600 мм</p> <p>Вместимость бункера для зерен: не менее 1000 гр</p>	<p>ПМ. 01</p> <p>ПМ. 02</p> <p>ПМ. 03</p>
25.	Сокоохладитель	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначен для охлаждения и раздачи напитков.</p> <p>Материал корпуса: металл</p> <p>Материал емкости: пластик</p> <p>Количество емкостей: не менее 2</p> <p>Объем одной емкости: не менее 10 л</p>	<p>ПМ. 01</p> <p>ПМ. 02</p> <p>ПМ. 03</p>

				Температурный режим: не менее 7 градусов Тип вентилятора в ёмкости: лопастной Напряжение: 220 В	
26.	Измельчитель льда	Оборудование	Специализированное	Предназначен для дробления льда и получения ледяной крошки для коктейлей, напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 300 мм Расчетная производительность: не менее 10 куб. м/час Корпус: нержавеющая сталь, загрузочный контейнер и чаша для льда: пластик Напряжение: 220 В	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
27.	Миксер	Оборудование	Специализированное	Предназначен для взбивания различных продуктов и приготовления напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 90 мм, глубина не менее 90 мм, высота не менее 200 мм Количество насадок: не менее 2 шт. Материал венчиков: нержавеющая сталь, материал корпуса: пластик Тип управления: электронный Напряжение: 220 В	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
28.	Холодильный шкаф	Оборудование	Специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения спиртных напитков для изготовления коктейлей. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Количество камер: не менее 1 Конструкция двери: распашная Материал двери: стекло	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03

				<p>Материал корпуса: металл Объем: не менее 100 л Охлаждение: динамическое Количество полок: не менее 3 Напряжение: 220 В</p>	
29.	Стул барный	Мебель	Специализированное	<p>Предназначен для размещения и обслуживания гостей за барной стойкой. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 700 мм Материал сидения: ткань Нагрузка: не менее 100 кг</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>
30.	Барный модуль	Мебель	Специализированное	<p>Предназначен для размещения оборудования, инвентаря, продуктов, приготовления напитков в работе официантов. Высота с внешней стороны: не менее 1200 мм Высота с внутренней стороны: не менее 900 мм Глубина рабочей зоны внутренней: не менее 600 мм Глубина рабочей зоны внешней (для гостя): не менее 400 мм Наличие ниш для хранения инвентаря. Длина конструкции: не менее 5000 мм</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>
31.	Стол охлаждаемый	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначен для кратковременного охлаждения, хранения и раздачи холодных напитков и других блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 800 мм Толщина столешницы: не менее 30 мм</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>

				<p>Температура: от -2 градусов Высота борта: не менее 50 мм. Объем: не менее 200 л Материал корпуса: нержавеющая сталь Материал столешницы: нержавеющая сталь Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 0,1 кВт</p>	
32.	Стол открытый с мойкой	Мебель	Специализированное	<p>Стол с моечной ванной и с отверстием для сбора отходов. Предназначен для обработки ингредиентов, сбора отходов в процессе приготовления. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм Количество секций: не менее 1 Материал исполнения: нержавеющая сталь Размер мойки: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 200 мм</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>
33.	Плита электрическая	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначена для приготовления горячих напитков, термообработки, запекания ингредиентов. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 800 мм Количество конфорок: не менее 3 Тип установки: напольная Наличие жарочного шкафа: да Напряжение: 380 В. Мощность: не менее 10 кВт</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>
34.	Стеллаж	Мебель	Специализированное	<p>Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования.</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02</p>

				<p>Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм</p> <p>Количество полок: не менее 3 шт.</p> <p>Материал полок: нержавеющая сталь</p> <p>Материал стоек: оцинкованная сталь</p>	ПМ. 03
35.	Прилавок для раздачи	Мебель	Специализированное	<p>Предназначен для кратковременного хранения и раздачи напитков, а также для установки на столешнице нижнего модуля термостатов с напитками.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Материал: нержавеющая сталь</p> <p>Закрытый инвентарный шкаф</p> <p>Количество розеток: не менее 2 шт.</p>	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
36.	Тележка производственная	Мебель	Специализированное	<p>Предназначена для транспортировки и демонстрации готовых напитков.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 800 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Ярусы: не менее 3 шт.</p> <p>Материал: дерево</p>	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
37.	Тележка сервировочная	Мебель	Специализированное	<p>Предназначена для перемещения готовых напитков и посуды, а также для подачи грязной посуды в мойку.</p> <p>Габаритные размеры: длина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Количество полок: не менее 2</p> <p>Наличие тормозного механизма на колесных опорах: да</p> <p>Материал каркаса: нержавеющая сталь</p>	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03

38.	Кухонный комбайн	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Количество скоростей: не менее 2 Максимальная скорость вращения: не менее 300 об/мин Объем основной чаши: не менее 8 л Насадки: не менее 3 Напряжение: 380 В Мощность: не менее 1 кВт</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>
39.	Стол производственный	Мебель	Специализированное	<p>Стол производственный пристенный с бортом и полкой. Предназначен для размещения оборудования для приготовления напитков, работы бариста и бармена. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 1000 мм, высота не менее 800 мм Вид: пристенный Количество полок: не менее 1 шт. Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>
40.	Стол открытый с охлаждением	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначен для обработки, временного хранения и демонстрации напитков, изделий. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 1400 мм Температурный режим: от 2 градусов Расположение агрегата: сбоку Материал корпуса: нержавеющая сталь</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>

41.	Холодильный стол	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначен для охлаждения и хранения напитков и кофейных зерен для кофемашин. Габаритные размеры: длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 0,15 кВт Температурный диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь Количество дверей: не менее 2</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>
42.	Стол морозильный	Оборудование	Специализированное	<p>Стол с функциями разделочной поверхности и морозильного шкафа. Предназначен для обработки ингредиентов, а также кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Толщина столешницы: не менее 30 мм. Расположение агрегата: сбоку, температурный режим: от -18 градусов Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь Материал столешницы: нержавеющая сталь Охлаждение: динамическое</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>
43.	Стеллаж для сушки	Мебель	Специализированное	<p>Предназначен для сушки посуды, оборудования после мытья. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 1600 мм Вместимость: не менее 50 тарелок Материал: нержавеющая сталь</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03</p>
44.	Стол с мойкой + R [-6] C:RCRR [-43] C:RC	Мебель	Специализированное	<p>Стол с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления</p>	<p>ПМ. 01 ПМ. 02</p>

				<p>напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Глубина моечной ванны: не менее 400 мм Количество секций: не менее 1 Разборный каркас Ножки регулируемые Материал ванны: нержавеющая сталь Материал каркаса: оцинкованная сталь</p>	ПМ. 03
45.	Стол технологический	Мебель	Специализированное	<p>Предназначен для размещения оборудования для отработки навыков бариста, бармена. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь</p>	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
46.	Станция для приготовления напитков	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначена для приготовления кофейных и чайных напитков. Состоит из: кофемолки, воронки из стекла, стеклянного сервера, весов, чайника электрического, весов электрических, кейса. Тип кофемолки: ручная, не менее 30 мм, количество настроек: не менее 20 для разных видов кофе Объем чайника: не менее 700 мм, функция сохранения тепла: до 1 ч Время работы весов: до 10 часов в автономном режиме Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 0,5 кВт</p>	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
47.	Миксер	Оборудование	Специализированное	<p>Предназначен для приготовления коктейлей, сорбетов, шейков. Габаритные размеры: высота не менее 500</p>	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03

				мм, ширина не менее 150 мм, глубина не менее 1600 мм Количество стаканов: не менее 1 шт Объем одного стакана: не менее 500 мл Количество скоростей: не менее 2 Материал: пластик Напряжение: 220 В	
48.	Соковыжималка	Оборудование	Специализированное	Предназначена для выжимания сока из фруктов, ягод и овощей. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 200 мм Скорость вращения: не менее 10000 об/мин Количество скоростей: не менее 2 Кувшин для сока: не менее 1 л Контейнер для жмыха: не менее 1 л Материал: нержавеющая сталь	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
49.	Стул с пюпитром	Мебель	Основное	Предназначен для размещения студентов в процессе обучения. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 400 мм Вид материала сидения: ткань Вид материала каркаса металл Наличие пюпитра: да	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
50.	Стол-трансформер	Мебель	Основное	Мобильный складной стол Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
51.	Компьютерное кресло	Мебель	Основное	Тип каркаса: металлический Материал корпуса: пластик Материал обивки: ткань Наличие механизма регулировки по высоте	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03

				Наличие подлокотников	
52.	Мультимедийный комплект	ТС	Основное	Состоит из: экрана, проектора, кронштейна. Предназначен для демонстрации учебного контента. Диагональ экрана: не менее 230 мм Тип кронштейна: потолочный Тип проектора: лазерный Напряжение: 220 В	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03
53.	Ноутбук	Оборудование	Основное	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В	ПМ. 01 ПМ. 02 ПМ. 03

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Гимнастическое оборудование	оборудование	основное	Инвентарь и оборудование для выполнения гимнастических упражнений	ФК.00
2.	Волейбольная площадка	оборудование	основное	Комплект: мячи волейбольные mva 300	ФК.00
3.	Баскетбольная площадка	оборудование	основное	Комплект: мячи баскетбольные Molten BGH7X, стойки баскетбольные	ФК.00
4.	Футбольная и гандбольная площадка	оборудование	основное	Комплект ворот, мяч футбольный Select delta	ФК.00
5.	Оборудование для	оборудование	основное	Ракетки, воланы	ФК.00

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
	игры в бадминтон				
6.	Оборудование для настольного тенниса	оборудование	основное	Стол теннисный Sponeta; комплект сеток, ракетки, шарики	ФК.00
7.	Спортивный инвентарь	оборудование	основное	Инвентарь для спортивных игр и упражнений	ФК.00

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Конференц-стол	мебель	основное	Конференц-стол, размеры: 2000*800*760 мм	ОП.01, ОП.02, ОП.03 ОП.04, ОП.05, ОП.06 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03. ФК.00
2.	Шкаф-витрина	мебель	основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации	
3.	Кафедра выдачи	мебель	основное	Стойка ресепшен, 4 модуля, размеры: 3395*1835*1160 мм	
4.	Кафедра выдачи	мебель	основное	Стойка ресепшен, 5 модулей, размеры: 5700*1250*1160 мм	
5.	Диван	мебель	основное	3-местный, левый, правый, размер: 150*70*80 см	
6.	Диван	мебель	основное	Модуль, П-образный, размер: 190/130*55*77 см	
7.	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический	

				односторонний, стационарный металлический, размеры (ширина*глубина*высота): 930x227x2050 мм, для хранения книг, журналов, документации
8.	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический двусторонний, стационарный металлический, размеры (ширина*глубина*высота): 930x227x2050 мм, для хранения книг, журналов, документации
9.	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический двусторонний стационарный, размеры (ширина*глубина*высота): 930x452x1600 мм, для хранения книг, журналов, документации
10.	Специализированное компьютерное место для читателей	оборудование	специализированное	Специализированное компьютерное место для читателей, персональный компьютер (Моноблок LG, клавиатура) с выходом в интернет
11.	Мультимедийный проектор Casio XJ-V2	ТС	основное	Casio XJ-V2, портативный, DLP, разрешение: 1024x768, яркость: 3000 лм, вес: 2.9 кг, экран для проектора
12.	Моноблок Wibtek A23	ТС	основное	Моноблок Wibtek A23, диагональ экрана 23", поддержка Windows
13.	Стол с микролифтом на электроприводе	оборудование	специализированное	Стол с микролифтом на электроприводе, без столешницы, с регулируемым уровнем высоты, оборудование для инвалидов и лиц с

				ограниченными возможностями здоровья
14.	Портативное устройство для чтения PEARL	оборудование	специализированное	Персональный компьютер, передающее устройства (камера) с наушниками и ПО «OpenBook 9.0», оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
15.	Принтер для печати View Plus EmBraille	оборудование	специализированное	Принтер для печати рельефно-точечным шрифтом Брайля, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
16.	Клавиатура	оборудование	специализированное	Клавиатура адаптированная беспроводная с большими кнопками и накладкой, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
17.	Джойстик компьютерный	оборудование	специализированное	Джойстик компьютерный адаптированный беспроводной, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
18.	Видео-увеличитель	оборудование	специализированное	Складной настольный видео-увеличитель Topaz PHD 15" с батареей, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

19.	Портативная информационная система «Исток»	оборудование	специализированное	Портативная информационная индукционная система, информационно-коммуникационная панель для инвалидов по слуху
20.	Радиокласс «СОНЕТ РСМ»РМ-1»	оборудование	специализированное	Заушный индуктор, индукционная петля, микрофон, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
21.	Дисплей	оборудование	специализированное	Дисплей Брайля Alva USB 640 Comfort, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
---	--------------	-----	---------------------------------	---	--

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся	мебель	основное	Столы-трапеции, стулья, столы с микрофонами, кресла	ОП.01, ОП.02, ОП.03 ОП.04, ОП.05, ОП.06 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03. ФК.00
2.	Доска учебная	ТС	основное	Доска настенная магнитно-маркерная	
3.	Флипчарт	ТС	основное	Доска-флипчарт, магнитно-маркерная на треноге	
4.	Проектор мультимедийный	ТС	основное	Casio XJ-V2, портативный, DLP, разрешение: 1024x768, яркость: 3000 лм, экран для проектора	
5.	Ноутбук	ТС	основное	Lenovo ThinkBook 14G2, диагональ экрана 14"	
6.	Оборудование ВКС	ТС	основное	Видеоконференцсвязь, микрофоны, колонки, Видеостена Creativa	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.01 Основы культуры профессионального общения
2	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.03 Товароведение пищевых продуктов
4	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности
5	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
6	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности
7	Пакет прикладных офисных программ	1	ФК.00 Физическая культура
8	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
9	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
10	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.03 Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	3
3. Форма, объем и сроки проведения ГИА	5
4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации	5
5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся	9
6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.....	12
7. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.....	13

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.01 Официант, бармен разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен (Приказ Минобрнауки России от 2 августа 2013 г. № 731 и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со следующими документами:

Федеральный закон Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 02.11.2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. №731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

Устав ФГБОУ ВО «ВВГУ»;

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «ВВГУ».

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

2.1 Программа ГИА – является частью образовательной программы среднего профессионального образования -программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

2.2 Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант, бармен соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

2.3 Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

2.4 По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.01 Официант, бармен присваивается квалификация: официант, бармен.

2.5 Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной

специальности.

2.6 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1 – Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
По запросу работодателя	
Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания	ПМ.03 Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания

Таблица 2 – Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
	ПК.1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
	ПК.1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия
	ПК1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
	ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета
	ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
	ПК 2.4 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
	ПК 2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
	ПК 2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
	ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях	ПК 3.1 Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки
	ПК 3.2 Вести учетно-отчетную документацию с

общественного питания	использованием компьютера и мобильных устройств со специальным программным обеспечением
-----------------------	---

3. Форма, объем и сроки проведения ГИА

3.1 Государственная итоговая аттестация выпускников, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

3.2 Выпускная квалификационная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. выпускной квалификационной работы предполагает написание выпускником работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы.

Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику выпускных квалификационных работ, структуру и содержание выпускной квалификационной работы, порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

3.3 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.01 Официант, бармен и составляет 36 часов (одна неделя).

3.5 Сроки проведения государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.01 Официант, бармен определяются в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

4.1 Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности и в полном объеме выполнение учебного плана (индивидуального учебного плана) по образовательной программе.

4.2 Расписание проведения государственной итоговой аттестации утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала ГИА.

4.3 В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками соответствующим требованиям ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК).

4.4 Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к государственной итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для руководителя,
- компьютер, принтер,
- рабочие места для обучающихся,
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения,
- календарный график выполнения и защиты ВКР;

– комплект учебно-методической документации.

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

4.5 Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий, рассматриваются цикловой методической комиссией специальности с учетом требований ФГОС СПО.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ (письменных экзаменационных работ) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки и практического применения. Студент пишет заявление на тему ВКР (Приложение А).

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом Ректора ФГБОУ ВО «ВВГУ».

Индивидуальные задания на письменную экзаменационную работу утверждаются заместителем директора института, подписываются руководителем и обучающимся.

По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания на работу, которые рассматриваются цикловой методической комиссией Сервиса в общественном питании, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора института.

Контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы отмечается руководителем ВКР в календарном графике выполнения и защиты ВКР (Приложение Б).

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляют заместитель директора института, председатель цикловой методической комиссии специальности.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий (Приложение В);
- оказание помощи выпускнику в разработке календарного графика работы на весь период выполнения работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и Интернет-ресурсов;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения;
- консультирование выпускника в подготовке доклада (презентации) для защиты дипломной работы
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

По завершении студентом выпускной квалификационной работы руководитель подписывает её и вместе с заданием и письменным отзывом (Приложение Г) передает в учебную часть.

Исследовательская (практическая) часть выпускной квалификационной работы готовится студентами на базе практики колледжа.

4.5 На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 30 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента

(не более 7-10 минут), чтение отзыва, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы. Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника;
- ответы на вопросы;
- отзыв руководителя

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, оформляется заключительным протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве университета. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или несогласии с её результатами).

После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на педагогическом совете колледжа.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

4.6 Требования к структуре выпускной квалификационной работы

ВКР должна состоять из титульного листа, задания, реферата, содержания, введения, основной части, заключения, списка использованных источников и приложений. Объем приложений не ограничивается.

Титульный лист является первой страницей ВКР и содержит следующие реквизиты: наименование министерства, полное наименование учебного заведения, наименование колледжа, тема работы, сведения об авторе работы, сведения о руководителе, местонахождение (город) образовательного учреждения, год написания работы. На титульном листе сдача и прием работы подтверждаются подписями студента и руководителя. Титульный лист ВКР оформляется строго по образцу

Реферат - обобщенная характеристика работы в целом: тема, ключевые слова (не менее 5), цель, структура работы и полученные результаты.

Содержание (оглавление) - обязательный структурный элемент ВКР, который детализирует работу до глав и пунктов.

Введение к ВКР является ее теоретическим обоснованием, выявляет актуальность, формирует цель и задачи исследования, определяет предмет изучения, показывает степень изученности темы, новизну работы и ее структуры, а также указывает на достигнутый результат работы.

Во введении дается общая характеристика работы, производится обоснование актуальности выбранной темы, т.е. необходимость проведения исследования именно по данной теме и уровень научной разработанности темы (насколько широко и подробно она освещена в различных источниках). Во введении к ВКР могут упоминаться авторы, работы которых легли в основу исследования студента. Как правило, эта часть введения оформляется после изучения литературы, когда научные источники уже рассмотрены.

Введение должно содержать указание на цели и задачи работы. При этом цель – это конечный результат исследования, а задачи – это частные вопросы, решение которых способствует достижению этой цели.

Введение также должно содержать информацию о теоретической и практической значимости исследования.

Во введении целесообразно раскрыть структуру работы, то есть кратко указать содержание глав, параграфов и последовательность их расположения.

Во введении может быть подробно оговорен объект исследования, и приведены пояснения к содержанию работы: чем обусловлена принятая структура, почему ограничен круг исследуемых вопросов, с чем связаны временные границы исследуемой проблемы, на каких фактических материалах строится работа и др.

Первая глава, как правило, посвящается исследованию теоретических вопросов по выбранной теме. Однако, излагая вопросы теории, необходимо пояснить, что эта часть работы не самоцель, а всего лишь средство для более полного исследования и всестороннего освещения избранной темы. В связи с этим содержание первого раздела должно быть увязано с практической частью работы и служить методической базой для разработки предложений и рекомендаций.

В первой главе рекомендуется затрагивать дискуссионные вопросы, но при этом обязательно следует излагать собственную позицию, не ограничиваться простым пересказом существующих в профессиональной литературе точек зрения. Необходимо творчески осмысливать прочитанное, обосновывая собственную позицию, для того чтобы написать ВКР, характеризующуюся достаточно высоким теоретическим уровнем. Зрелость такой работы будет определяться серьезностью аргументов, с помощью которых оспариваются позиции других авторов, и обосновывается точка зрения обучающегося.

Во второй главе производится самостоятельный анализ проблемы на основе собранного материала, формулируются выводы и делаются предложения либо рекомендации по улучшению ситуации. Любой вывод, даже если он является присоединением к существующей точке зрения, должен быть аргументирован. Здесь самостоятельность может выражаться и в наличии собственных доказательств: студент показывает, почему он из всех позиций выбирает только одну. Студенту не стоит безосновательно критиковать иные мнения, важно оценить их аргументацию.

Материал второй главы, как правило, базируется на тщательном изучении действующего законодательства, локальных нормативно-правовых актов, внешней и внутренней среды организации, на всестороннем и глубоком анализе статистического и фактического материала, собранного в процессе преддипломной практики. Материалы анализа должны лежать в основе всей работы, служить базой, на основе которой разрабатываются выводы и предложения.

Во второй главе студент должен показать умение анализировать статистический и фактологический материал, показатели хозяйственной деятельности организации, делать на основе результатов анализа обоснованные выводы, учитывая при этом следующее:

- из собранной информации необходимо использовать только ту, которая содержит данные, позволяющие раскрыть предмет исследования;
- анализ следует осуществлять с использованием современных методов, которые, как правило, описываются в первой главе;
- на основе проделанного анализа необходимо сформулировать предложения, рекомендации по совершенствованию деятельности организации в инновационной сфере;
- сделанные предложения должны иметь экономическое обоснование.

Заключение должно содержать выводы, обобщенное изложение основных рассмотренных проблем, авторскую оценку работы с точки зрения решения задач, поставленных в работе, данные о практической эффективности внедрения рекомендаций. Могут быть указаны перспективы дальнейшей разработки темы.

Выводы в заключении должны строго соотноситься с общей целью и конкретными задачами, обозначенными во введении. Важно доказать, что поставленные задачи решены и цель достигнута. Если проведенное исследование не достигло цели, необходимо отметить, насколько автору удалось приблизиться к решению данных задач, и имеется ли возможность решить их полностью или частично. Выводы в заключении не должны представлять собой механического суммирования резюме, содержащихся в конце глав. В заключении должен содержаться общий итог всего исследования, его конечный результат.

Список использованных источников включает в себя перечень научных и учебных материалов (монографий, статей, учебников, материалов СМИ и официальных сайтов), действительно использованных при подготовке работы. Список источников ВКР, включает в себя не менее 40 наименований, в том числе на иностранном языке, расположенных в порядке появления источников в тексте (а не по алфавиту). Использованные источники должны быть не старше 5 лет.

Приложения должны содержать любую информацию, относящуюся к теме и более полно раскрывающую ее содержание: копии документов, выдержки из нормативных актов, статистические показатели в виде таблиц, графиков либо диаграмм, схемы изучаемых процессов, фотографии и другой материал. Приложения подшиваются строго в той последовательности, в какой они рассматриваются в тексте. Каждое приложение должно иметь заголовок, раскрывающий его содержание.

Выпускная квалификационная работа должна удовлетворять следующим требованиям.

1. ВКР должна быть выполнена самостоятельно.
 2. ВКР должна иметь теоретическую и практическую части.
 3. Вопросы теории должны быть тесно увязаны с предметом исследования.
 4. ВКР может содержать анализ показателей, отражающих сущность, структуру, динамику исследуемых в работе явлений, обобщать собранный фактический материал, включать конкретные примеры сложившейся практики по исследуемой проблеме.
 5. Практическая часть работы должна выполняться на основе всестороннего изучения и анализа статистического, фактического материала по исследуемой теме с использованием отечественного и зарубежного опыта, содержать предложения и рекомендации по улучшению текущей ситуации и решению исследуемой в работе проблемы.
 6. ВКР должна отражать различные точки зрения на исследуемую проблему и содержать позицию автора. Все авторские предложения и выводы в ВКР должны быть аргументированы, научно обоснованы и иметь практическую ценность.
 7. ВКР должна включать в себя таблицы, схемы, графики, диаграммы или иные демонстрационные формы, характеризующие сущность, структуру, динамику исследуемых явлений, процессов, видов деятельности.
 8. ВКР должна демонстрировать знания законодательных и нормативных актов по теме, статистики, монографической литературы и статей периодической печати.
 9. ВКР должна быть оформлена в папку и сброшюрована.
- Следует обратить особое внимание, что обучающийся несет персональную ответственность за грамотность написания текста, качество собранной и анализируемой информации, достоверность сведений, содержащихся в ВКР, своевременность предоставления результатов работы руководителю.

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

5.1 Критерии оценки выпускной практической квалификационной работы

Основные критерии оценки выполнения ВПКР:

- овладение приемами работ;
- соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ;

- выполнение установленных норм времени (выработки);
- использование оборудования, инструментов, приспособлений в соответствии с правилами их эксплуатации;
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

Таблица 4 – Критерии оценивания задания ВПКР

№	Критерии оценки	Макс. баллы	Фактическое кол-во баллов
1	Овладение приемами работ	20	
	Уверенно и точно владеет приемами работ	20	
	Владеет приемами работ, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся.	10	
	Недостаточное владение приемами работы, имеют место ошибки, исправляемые с помощью мастера	5	
	Неточное выполнение приемов работ, имеют место существенные ошибки	0	
2	Соблюдение технических и технологических требований к качеству работ	20	
	Выполнение работы в полном соответствии с требованиями технической и технологической документации	20	
	Выполнение работы в основном в соответствии с требованиями технической и технологической документации с несущественными ошибками, исправляемыми самостоятельно	10	
	Выполнение работы в основном в соответствии с требованиями технической и технологической документации с несущественными ошибками, исправляемыми с помощью мастера	5	
	Несоблюдение требований технической и технологической документации, приводящее к существенным ошибкам	0	
3	Выполнение установленных норм времени (выработки)	20	
	Выполнение и перевыполнение норм времени (выработки) – $Kt1=1$ ($Kt1=0,90-0,99$)	20	
	Незначительные отклонения от норм времени (выработки) - $Kt1=0,08-0,89$	10	
	Отклонения от норм времени (выработки) $Kt1=0,7-0,79$	5	
	Значительные отклонения от норм времени (выработки) $Kt1 < 0,7$	0	
4	Умение пользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями	20	
	Уверенно и умело пользуется оборудованием, инструментами и приспособлениями, выбор инструмента и приспособлений рационален	20	

	Правильно выбирает и пользуется оборудованием, инструментами и приспособлениями, но возможны несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся	10	
	Недостаточное умение рационально выбирать и пользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями	5	
	Инструмент и приспособления выбирает нерационально, низкий уровень умений пользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями	0	
5	Соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места	10	
	Не нарушает правила безопасности труда; правильно организует рабочее место	10	
	Соблюдение требований безопасности труда, незначительное замечание по организации рабочего места	5	
	Одно незначительное замечание по выполнению требований безопасности труда и (или) организации рабочего места	3	
	Нарушения правил безопасности труда и (или) имеют место ошибки в организации рабочего места	0	
6	Умение самостоятельно планировать работу, осуществлять само- и взаимоконтроль	10	
	Самостоятельно планирует работу, осуществляет контроль качества работы, использует необходимый контрольно-измерительный инструмент, определяет отклонения по качеству	10	
	Самостоятельно планирует работу, осуществляет контроль качества работы, использует не весь необходимый контрольно-измерительный инструмент, определяет не все отклонения по качеству	5	
	Самостоятельно планирует работу, осуществляет контроль качества работы, использует не весь необходимый контрольно-измерительный инструмент, определяет не все отклонения по качеству	3	
	Планирует выполнение работы только с помощью мастера, не может дать полную оценку качества выполненной работы	0	
Максимальный балл		100	
Итоговый балл			

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания за ВПКР, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 5.

Таблица 5 – Методика перевода результатов в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
------------	-----	-----	-----	-----

Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%
--	----------------	-----------------	-----------------	------------------

5.2 Критерии оценки письменной экзаменационной работы

Результат выполнения и защиты письменной экзаменационной работы определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценки защиты письменной экзаменационной работы:

Оценка «5» (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования.

При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала.

Оценка «4» (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы, аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы.

Оценка «3» (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе.

Оценка «2» (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации (Приложение Д).

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается ректором ФГБОУ ВО «ВВГУ» одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию. Имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении

апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ФГБОУ ВО «ВВГУ».

7. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

– присутствие в аудитории, лаборатории тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;

– пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в ФГБОУ ВО «ВВГУ» письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для проведения государственной итоговой аттестации
в форме защиты выпускной квалификационной работы

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Владивосток 2024

1. Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших образовательную программу 43.01.01 Официант, бармен, включают в себя комплект оценочной документации (КОД), варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), а также критерии оценивания выпускной квалификационной работы.

1.1 Оценка результатов освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования у выпускника должны быть сформированы общие компетенции (Таблица 1) и профессиональные компетенции (Таблица 2).

Таблица 1 – Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
структуру плана для решения задач		
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		

		<p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<p>Умения:</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p> <p>основы предпринимательской деятельности;</p> <p>основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p>

		основы проектной деятельности
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по профессии

Таблица 2 – Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	<p>Навыки:</p> <p>оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; получении из столовой посуды, приборов и столового белья; сервировке столов с учетом стандартов организации питания; обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов; контроле предварительной сервировки столов.</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них; оценивать качество сервировки столов; организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов; осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов; соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.</p> <p>Знания:</p> <p>виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; технологии сервировки столов; материально-техническую базу обслуживания; санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p>
	ПК.1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности,	<p>Навыки:</p> <p>предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания;</p>

	различных видов, типов и классов	передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
		Умения:
		соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, стойкой бара, в буфете, подаче меню; предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.
		Знания:
		правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет; характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд; правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания; информационные механизмы обслуживания; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
ПК1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия		Навыки:
		подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;
		Умения:
		подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
		Знания:
		особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
ПК1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.		Навыки:
		сервировке стола с учетом вида массового мероприятия; замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
		Умения:
		сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;

		<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях.</p>
<p>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</p>	<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p>	<p>Навыки:</p> <p>предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет; досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.</p>
		<p>Умения:</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ потребителя.</p>
		<p>Знания:</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; информационную базу обслуживания в организации питания.</p>
	<p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета</p>	<p>Навыки:</p> <p>рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;</p>
		<p>Умения:</p> <p>предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p>
		<p>Знания:</p> <p>характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков и блюд; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
	<p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p>	<p>Навыки:</p> <p>получении блюд из основного производства организации питания; получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;</p>
<p>Умения:</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;</p>		
<p>Знания:</p> <p>нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность</p>		

		организаций питания; требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Навыки:	подаче холодных закусок; подаче горячих закусок; подаче первых блюд; подаче вторых блюд; подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий; подаче горячих напитков; подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
	Умения:	подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами;
	Знания:	методы подачи блюд и напитков в организациях питания; правила и очередность подачи блюд и напитков.
	Навыки:	проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; замене использованной посуды, приборов и столового белья.
	Умения:	порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; проводить презентации в присутствии потребителей;
ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Знания:	правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	Навыки:	подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
	Умения:	производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	Знания:	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания; назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания.
	Навыки:	подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;
ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Умения:	производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и

		напитками на массовых выездных мероприятиях;
		Знания:
		правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;
Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания	ПК 3.1 Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки	Навыки:
		работы с барным оборудованием и инвентарем, цифровой грамотности (работа с программами, работа с кассой), использования систем управления взаимоотношениями с клиентами, специализированных программ организации питания;
		Умения:
	приветствовать гостей во всех гостевых зонах, обеспечивать качественное обслуживание гостей, создавать благоприятную атмосферу на барах/в ресторанах, поддерживать чистоту и порядок в зале, сервирует столы	
	Знания:	
	стандарты и основные процедуры обслуживания гостей, работы баров/ресторанов, виды и назначения используемых столовых приборов и посуды, столового белья, стандарты в области продуктов питания и напитков;	
ПК 3.2 Вести учетно-отчетную документацию с использованием компьютера и мобильных устройств со специальным программным обеспечением	Навыки:	
	составления отчетности в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре	
	Умения:	
	использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования; поддерживает коммуникацию с клиентами в корпоративных приложениях.	
Знания:		
правил приёма, учёта и хранения продукции, правил приёма, выдачи, хранения и учёта денежных средств, а также правил ведения кассовой отчётности.		

Тематика дипломных работ определяется в соответствии с учебным планом и программами учебных модулей по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

После утверждения темы дипломной работы студент получает от руководителя задание на дипломную работу по утвержденной форме (Приложение А). Задание на дипломную работу служит основой для составления плана дипломной работы.

Избранная тема дипломной работы закрепляется за студентом приказом ФГБОУ ВО «ВВГУ» и изменению в процессе выполнения дипломной работы не подлежит.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

2. Примерные темы квалификационных работ

Первый этап. Выполнение ВПКР.

ВПКР выполняется в учебных лабораториях, мастерских или на предприятиях на рабочих местах, оснащенных необходимым оборудованием, материалами, инструментами, приспособлениями, организованных с соблюдением норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается задание с указанием содержания работы, нормы времени.

Содержание ВПКР ориентировано на реальные профессиональные условия. Обучающиеся демонстрируют общие и профессиональные компетенции, сформированные в процессе обучения. Перечень заданий для выполнения ВПКР представлен в таблице 2.

Таблица 1 – Перечень заданий для выполнения ВПКР

№ п/п	Темы выпускной практической квалификационной работы	Профессиональный модуль
1	Исполнительная сервировка стола для банкета-чая с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Клубничный лимонад»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
2	Исполнительная сервировка стола для банкета за столом с полным обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Санрайз с розовым перцем»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
3	Исполнительная сервировка стола для банкета с частичным обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Итальянская содовая»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
4	Исполнительная сервировка стола для завтрака по типу «шведский стол» с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Электро - колада»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»
5	Исполнительная сервировка стола для банкета- коктейля с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Кофе - тоник»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
6	Исполнительная сервировка стола для обслуживания завтрака по типу «шведский стол» с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Утренняя прохлада»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»
7	Исполнительная сервировка стола для банкета-т фуршета с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Эльза»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и

		простых закусок
8	Исполнительная сервировка стола для обслуживания завтрака по типу «Шведский стол» с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Экзо»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
9	Исполнительная сервировка стола для банкета-чая с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Негрони»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
10	Исполнительная сервировка стола для банкета- чая с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Кир»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
11	Исполнительная сервировка стола для банкета с полным обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и с подачей смешанного напитка «Эспрессо Мартини»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
12	Исполнительная сервировка стола для банкета- фуршета с приготовлением, оформлением и с подачей смешанного напитка «Мохито безалкогольный»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
13	Исполнительная сервировка стола для банкета-коктейля с приготовлением, оформлением и с подачей смешанного напитка «Манхеттен»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
14	Исполнительная сервировка стола для банкета- коктейля с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Шмель»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
15	Исполнительная сервировка стола для банкета за столом с полным обслуживанием официантами, приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Классический лимонад»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
16	Исполнительная сервировка стола для свадебного банкета с приготовлением, оформлением и с подачей смешанного напитка «Кровавая Мэри»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с

		приготовлением смешанных напитков и простых закусок
17	Исполнительная сервировка стола для банкета- чая с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Холодный кофе аршат»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
18	Исполнительная сервировка стола для банкета- коктейля с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Свежесть»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
19	Исполнительная сервировка стола для банкета- фуршета с приготовлением, оформлением и с подачей смешанного напитка коктейль «Флаг России»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
20	Исполнительная сервировка стола для банкета за столом с частичным обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и с подачей смешанного напитка «Плантатор»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
21	Исполнительная сервировка стола для банкета- фуршета с приготовлением, оформлением и с подачей смешанного напитка «Отвертка (Screwdriver)»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
22	Исполнительная сервировка стола для банкета- чая с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Кофейный шейк»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
23	Исполнительная сервировка стола для банкета за столом с частичным обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Фруктовый милк - шейк»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
24	Исполнительная сервировка стола для банкета с частичным обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка коктейль «Тропический»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
25	Исполнительная сервировка стола для банкета фуршета с приготовлением, оформлением и подачей смешанного	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за

	напитка «Пина Колада»	барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
--	-----------------------	---

Второй этап. Защита письменной экзаменационной работы.

ПЭР нацелена на выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

Таблица 3 – Перечень заданий для выполнения ПЭР

№ п/п	Темы выпускной практической квалификационной работы	Профессиональный модуль
1	Исполнительная сервировка стола для банкета-чая с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Клубничный лимонад»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
2	Исполнительная сервировка стола для банкета за столом с полным обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Санрайз с розовым перцем»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
3	Исполнительная сервировка стола для банкета с частичным обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Итальянская содовая»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
4	Исполнительная сервировка стола для завтрака по типу «шведский стол» с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Электро - колада»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»
5	Исполнительная сервировка стола для банкета-коктейля с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Кофе - тоник»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
6	Исполнительная сервировка стола для обслуживания завтрака по типу «шведский стол» с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Утренняя прохлада»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»
7	Исполнительная сервировка стола для банкета-т фуршета с приготовлением,	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания

	оформлением и подачей смешанного напитка «Эльза»	ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
8	Исполнительная сервировка стола для обслуживания завтрака по типу «Шведский стол» с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Экзо»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
9	Исполнительная сервировка стола для банкета- чая с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Негрони»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
10	Исполнительная сервировка стола для банкета- чая с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Кир»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
11	Исполнительная сервировка стола для банкета с полным обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и с подачей смешанного напитка «Эспрессо Мартини»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
12	Исполнительная сервировка стола для банкета- фуршета с приготовлением, оформлением и с подачей смешанного напитка «Мохито безалкогольный»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
13	Исполнительная сервировка стола для банкета-коктейля с приготовлением, оформлением и с подачей смешанного напитка «Манхеттен»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
14	Исполнительная сервировка стола для банкета- коктейля с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Шмель»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
15	Исполнительная сервировка стола для банкета за столом с полным обслуживанием официантами, приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Классический лимонад»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
16	Исполнительная сервировка стола для	ПМ 01. Обслуживание потребителей

	свадебного банкета с приготовлением, оформлением и с подачей смешанного напитка «Кровавая Мэри»	организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
17	Исполнительная сервировка стола для банкета-чая с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Холодный кофе аршат»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
18	Исполнительная сервировка стола для банкета-коктейля с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Свежесть»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
19	Исполнительная сервировка стола для банкета-фуршета с приготовлением, оформлением и с подачей смешанного напитка коктейль «Флаг России»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
20	Исполнительная сервировка стола для банкета за столом с частичным обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и с подачей смешанного напитка «Плантатор»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
21	Исполнительная сервировка стола для банкета-фуршета с приготовлением, оформлением и с подачей смешанного напитка «Отвертка (Screwdriver)»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
22	Исполнительная сервировка стола для банкета-чая с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Кофейный шейк»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
23	Исполнительная сервировка стола для банкета за столом с частичным обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Фруктовый милк - шейк»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
24	Исполнительная сервировка стола для банкета с частичным обслуживанием официантами с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка коктейль «Тропический»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

25	Исполнительная сервировка стола для банкета фуршета с приготовлением, оформлением и подачей смешанного напитка «Пина Колада»	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
----	--	---

3 Критерии оценки

3.1 Выпускная практическая квалификационная работа

Основные критерии оценки выполнения ВПКР:

- овладение приемами работ;
- соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ;
- выполнение установленных норм времени (выработки);
- использование оборудования, инструментов, приспособлений в соответствии с правилами их эксплуатации;
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

Таблица 4 – Критерии оценивания задания ВПКР

№	Критерии оценки	Макс. баллы	Фактическое кол-во баллов
1	Овладение приемами работ	20	
	Уверенно и точно владеет приемами работ	20	
	Владеет приемами работ, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся.	10	
	Недостаточное владение приемами работы, имеют место ошибки, исправляемые с помощью мастера	5	
	Неточное выполнение приемов работ, имеют место существенные ошибки	0	
2	Соблюдение технических и технологических требований к качеству работ	20	
	Выполнение работы в полном соответствии с требованиями технической и технологической документации	20	
	Выполнение работы в основном в соответствии с требованиями технической и технологической документации с несущественными ошибками, исправляемыми самостоятельно	10	
	Выполнение работы в основном в соответствии с требованиями технической и технологической документации с несущественными ошибками, исправляемыми с помощью мастера	5	
	Несоблюдение требований технической и технологической документации, приводящее к существенным ошибкам	0	
3	Выполнение установленных норм времени (выработки)	20	
	Выполнение и перевыполнение норм времени (выработки) – Kt1=1 (Kt1=0,90-0,99)	20	

	Незначительные отклонения от норм времени (выработки) - $Kt1=0,08-0,89$	10	
	Отклонения от норм времени (выработки) $Kt1=0,7-0,79$	5	
	Значительные отклонения от норм времени (выработки) $Kt1 < 0,7$	0	
4	Умение пользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями	20	
	Уверенно и умело пользуется оборудованием, инструментами и приспособлениями, выбор инструмента и приспособлений рационален	20	
	Правильно выбирает и пользуется оборудованием, инструментами и приспособлениями, но возможны незначительные ошибки, исправляемые самим обучающимся	10	
	Недостаточное умение рационально выбирать и пользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями	5	
	Инструмент и приспособления выбирает нерационально, низкий уровень умений пользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями	0	
5	Соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места	10	
	Не нарушает правила безопасности труда; правильно организует рабочее место	10	
	Соблюдение требований безопасности труда, незначительное замечание по организации рабочего места	5	
	Одно незначительное замечание по выполнению требований безопасности труда и (или) организации рабочего места	3	
	Нарушения правил безопасности труда и (или) имеют место ошибки в организации рабочего места	0	
6	Умение самостоятельно планировать работу, осуществлять само- и взаимоконтроль	10	
	Самостоятельно планирует работу, осуществляет контроль качества работы, использует необходимый контрольно-измерительный инструмент, определяет отклонения по качеству	10	
	Самостоятельно планирует работу, осуществляет контроль качества работы, использует не весь необходимый контрольно-измерительный инструмент, определяет не все отклонения по качеству	5	
	Самостоятельно планирует работу, осуществляет контроль качества работы, использует не весь необходимый контрольно-измерительный инструмент, определяет не все отклонения по качеству	3	
	Планирует выполнение работы только с помощью мастера, не может дать полную оценку качества выполненной работы	0	

Максимальный балл	100	
Итоговый балл		

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания за ВПКР, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 5.

Таблица 5 – Методика перевода результатов в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

3.2 Критерии оценки письменной экзаменационной работы

Результат выполнения и защиты письменной экзаменационной работы определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценки защиты письменной экзаменационной работы:

Оценка «5» (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования.

При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала.

Оценка «4» (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы, аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы.

Оценка «3» (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе.

Оценка «2» (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Директору _____

(структурное подразделение)

Студента группы _____

(Ф.И.О. студента полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу закрепить за мной тему дипломного проекта (работы) _____

(полное название темы)

Прошу разрешить мне выполнять дипломный проект (работу) под руководством _____

(фамилия, имя, отчество, ученая степень, звание, должность преподавателя)

« _____ » _____ 20__ г. _____

Руководитель:

(Ф.И.О. руководителя)

(личная подпись)

« _____ » _____ 20__ г.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ВВГУ»)**

УТВЕРЖДАЮ
Председатель ЦМК
_____ ФИО

подпись

«___» _____ 20__ г.

**Календарный график
выполнения выпускной квалификационной работы
(дипломной работы/ дипломного проекта)**

Тема дипломной работы/ дипломного
проекта _____

Студент _____

Группа _____ специальность _____

Наименование раздела дипломной работы/ дипломного проекта	Объем в % от объема дипломной работы/ дипломного проекта	Срок выполнения	Подпись руководителя

Дата предварительной защиты «___» _____ 20__ г.

Дата получения отзыва руководителя «___» _____ 20__ г.

Дата защиты дипломного проекта (работы) «___» _____ 20__ г.

Руководитель дипломной работы
/ дипломного проекта _____

(подпись)

(расшифровка подписи)

Студент: _____

(подпись)

(расшифровка подписи)

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ВВГУ»)**

УТВЕРЖДАЮ
Председатель ЦМК
_____ ФИО

подпись

« ____ » _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение *дипломной работы/ дипломного проекта*

Студенту (ке) _____

Группы _____ Специальность _____

1. Тема *дипломной работы/дипломного проекта* _____

утверждена приказом № _____ от « ____ » _____ 202__ г.

2. Срок сдачи *дипломной работы/дипломного проекта* _____

3. Состав, объем и структурное построение *дипломной работы/дипломного проекта*
(Перечень подлежащих разработке вопросов):

3.1. Введение:

3.2. Основная часть:

3.3. _____

3.4. _____

Рекомендуемая литература: _____

3.5. Перечень графического/иллюстративного/практического материала: _____

Консультант *дипломной работы/дипломного проекта*

в части _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Срок сдачи выполненной работы _____

Дата выдачи задания: « ____ » _____ 20__ г.

Руководитель *дипломной*

работы/дипломного проекта _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Задание получил _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Примечание: - задание прилагается к дипломному проекту (работе) и помещается после титульного листа

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ВВГУ»)**

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу (дипломную работу/ дипломный проект)

Студента _____

Специальности _____ группы _____

Тема дипломной работы/ дипломного проекта _____

_____ полное название согласно приказу

Представленная работа состоит из текстовой части (пояснительной записки) на _____ страницах, графической части на _____ чертежей, _____ плакатов.

СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА.

Руководитель в отзыве должен дать характеристику и оценку следующим аспектам:

1. Тема научного исследования: насколько чётко она сформулирована и отвечает ли содержанию выпускной работы.
2. Насколько точно раскрыта актуальность и новизна работы, а также степень проработанности проблемы.
3. Чёткость формулировки целей дипломного проекта и оценка задач по их достижению.
4. Характеристика теоретической части.
5. Умение студента работать с литературными источниками, справочниками и способность ясно и чётко излагать материал.
6. Соблюдение стилистической выдержанности текста.
7. Уровень владения исследовательскими навыками (математической обработки данных, анализ и интерпретация результатов исследования, формулирование выводов и т.д.), оценка статистических данных на предмет их достоверности.
8. Оценка подготовленности студента, инициативность, ответственность и самостоятельность принятия решения при решении задач дипломной работы/ дипломного проекта.
9. Оценка чёткости и логичности выводов, соответствие их поставленным задачам.
10. Оценка практической значимости научного исследования.
11. Соблюдение правил и качество оформления дипломной работы/ дипломного проекта.
12. Общие достоинства и недостатки дипломной работы/ дипломного проекта.

В завершении отзыва научный руководитель формирует общий вывод и даёт оценку выполненной дипломной работы/ дипломного проекта, высказывает мнение о возможности присвоения выпускнику квалификации.

Руководитель дипломной работы/ дипломного проекта _____

_____ ФИО, ученая степень, звание, должность

« ____ » _____ 202 ____ г.

_____ подпись руководителя

Председателю апелляционной комиссии

ФИО председателя

Студента _____,
ФИО студента полностью

Группа _____

Специальность _____

Форма обучения _____

Адрес: _____

Тел.: _____

e-mail: _____

АПЕЛЛЯЦИЯ

Прошу рассмотреть мою апелляцию о несогласии с / нарушении порядка.....

Содержание апелляции:

о дате, времени и месте проведения заседания Апелляционной комиссии прошу
сообщить sms сообщением, e-mail _____ (указать нужное)

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

(личная подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по профессии
43.01.01 Официант, бармен

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2024 г.

Рабочая программа воспитания по профессии является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по профессии.

Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, профессии для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни (г. Владивосток, Приморский край)
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий равнодушие к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной профессии, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности

– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью

Ценности научного познания

– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии

– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии

Модуль «Образовательная деятельность»

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно – нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений событий и т.д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.) способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях.

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ групповых направленностей

- реализация курсов, дополнительных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно – познавательной, краеведческой, историческо – культурной, туристическо – краеведческой, спортивно – оздоровительной, художественно – эстетической, духовно – нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности

организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии

организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты

встречи с известными представителями профессии

круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии

размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий профессии

совместные мероприятия, посвященные Дню профессии

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии

организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией

поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию

организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии: презентации, лекции, акции

реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного ко Дню профессии

участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии

проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик

организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии

организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры по профессии»

проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности:

- социальный педагог
- зам директора
- педагог-организатор

разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных

нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности:

-ООО «РОМАНИ»

-ООО «ТОКИО»

- ДВЗ «Звезда»

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности

программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»

программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии – рейтинги, портфолио и пр.

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося

участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией

рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров

реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии

успешное освоение образовательных программ по профессии

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии

Календарный план воспитательной работы по профессии «Официант, бармен»

Календарный план воспитательной работы по специальности разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной профессии

№	Направление	Место проведения	Содержание и формы деятельности	Ответственные
Сентябрь				
1.	Гражданское	Колледж	«День окончания второй мировой войны – 3 сентября»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Международный день распространения грамотности	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
			Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
			День солидарности в борьбе с терроризмом	Кураторы, преподаватели истории
			День памяти жертв политических репрессий Экскурсия в музей Арсеньев	Кураторы, преподаватели истории
2.	Патриотическое	Колледж	День Тигра. Подготовка и участие в праздничном шествии	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Россия-мои горизонты	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
3.	Духовно-нравственное	Колледж	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь). День зарождения	Кураторы, преподаватели истории

			русской государственности (862 год)	
4.	Физическое	ВВГУ	В здоровом теле	Спортивный студенческий клуб
5.	Трудовое	Колледж	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели
			Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог- организатор
6.	Культурно- творческое	Владивосток	«Архитектурная история нашего города»	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
7.	Научно- образовательное	Колледж	День знаний. Торжественная линейка	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
			Адаптационная неделя	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, социальный- педагог
		ВВГУ	Медиа школа	Управление молодежной политики
Октябрь				
1.	Гражданское	Колледж	«Международный день пожилых людей»	Центр волонтеров
			Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
			Разговоры о важном	Куратор
			День памяти жертв политических репрессий	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
			Круглый стол с представителями ГИБДД	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, социальный- педагог

2.	Патриотическое	ВВГУ	Экскурсии в музеи г. Владивостока	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
		Колледж	Участие в мероприятиях, посвященных годовщине образования Приморского края	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
3.	Духовно-нравственное	ВВГУ	Цв-трек «Волонтерство.Начало»	Центр волонтеров
		Колледж	День отца	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
4.	Физическое	ВВГУ	Спартакиада ВВГУ	Студенческий спортивный клуб
5.	Экологическое	ВВГУ	Чистые игры	Центр волонтеров
6.	Трудовое	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
7.	Культурно-творческое	ВВГУ	Фестиваль «Звездная осень»	Управление молодежной политики
		Колледж	День Учителя, Поздравление преподавателей колледжа (концерт)	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
8.	Научно-образовательное	ВВГУ	Фестиваль «Наука 0+»	Департамент научно-исследовательской работы
		Колледж	Посвящение в студенты	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
Ноябрь				
1.	Гражданское	ВВГУ	«День народного единства»	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор

		ВВГУ	Фестиваль социального дарения «Добрый еж»	Центр волонтеров
		ВВГУ	День МВД	Управление молодежной политики
		ВВГУ	Всемирный день прав ребенка	Управление молодежной политики
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
			Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
2.	Патриотическое	ВВГУ	День толерантности в ВВГУ	Управление молодежной политики
		ВВГУ	«Профилактика экстремизма и терроризма»	Управление молодежной политики
		Колледж	День народного единства, Участие в городском мероприятии на площади города.	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, кураторы
3.	Духовно-нравственное	ВВГУ	«Профилактика наркотической, алкогольной, табакокурения и иных видов зависимостей»	Специалист по воспитательной работе
			«День матери»	Управление молодежной политики
		ВВГУ	Цв-трек «Протоколно-наградная группа»	Центр волонтеров
4.	Физическое	ВВГУ	Спартакиада ВВГУ	Студенческий спортивный клуб
5.	Трудовое	Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
6.	Научно-образовательное	Колледж	Родительские собрания (посвященные успеваемости, жизни студентов в колледже, общежитии)	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
		Посвящение в студенты	Заместитель директора по ВР и СП, педагог	Заместитель директора по ВР и

			организатор, студенческий совет	СП, педагог организатор, студенческий совет
Декабрь				
1.	Гражданское	ВВГУ	День Конституции Российской Федерации «Государственные символы России»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		ВВГУ	Акция помощи бездомным животным «Помощь хвостикам»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		Колледж	Встреча с представителями КДН и ЗП Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Заместитель директора по ВР и СП, социальный-педагог Кураторы, директор ЦПОСО
2.	Патриотическое	Колледж	День неизвестного солдата День Героев Отечества	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
3.	Духовно-нравственное	ВВГУ	Ежегодный краевой конкурс «Волонтер года»	Центр волонтеров
			Международный день добровольца	Центр волонтеров
			Цв-трек «Медиаволонтерство»	Центр волонтеров
			Ежегодная студенческая премия #ПЕРВЫЙВВГУ	Управление молодежной политики
			Социальная акция «Апельсинка» по сбору подарков для детей из коррекционного центра	Управление молодежной политики
4.	Физическое	ВВГУ	«Веселые зимние старты»	Студенческий спортивный клуб
5.	Трудовое	Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
6.	Культурно-творческое	Колледж	Новогодний концерт	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор,

				студенческий совет
Январь				
7.	Гражданское	ВВГУ	«Присоединяйся – стань донором»	Заместитель директора по ВР и СП, социальный-педагог
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
		Колледж	Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
8.	Патриотическое	ВВГУ	Противодействие коррупции в ВВГУ	Управление молодежной политики
			Общероссийская акция взаимопомощи #МыВместе	Центр волонтеров
		ВВГУ	День снятия блокады города Ленинграда.	Управление молодежной политики
		Колледж	Освобождение Красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенау (Освенцима) – День памяти жертв Холокоста.	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
9.	Трудовое	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
			Мастер-класс по сервировке стола ФГБОУ ВО «ВВГУ», ООО «Пять вкусов», ООО «Батони», ИП Ницора А.В., ООО «Ресторация»	
			Мастер-класс «Кухни народов мира» Мастер-класс «Технология приготовления кондитерских изделий»	
Колледж	День профессионалитета	Директор ЦПОСО		
10.	Культурно-творческое	ВВГУ	День российского студенчества	Молодежный центр
		Колледж	День студента «КВЕСТ по	Заместитель

			колледжу»	директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет	
Февраль					
1.	Гражданское		«Мешок добра»	Центр волонтеров	
			ВВГУ	День Российских студенческих отрядов	Управление молодежной политики
			Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
			Колледж	Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
2.	Патриотическое	ВВГУ	День защитника Отечества, конкурс чтецов	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор	
3.	Духовно-нравственное	ВВГУ	Международный день родного языка	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор	
4.	Физическое	ВВГУ	Киберспортивный турнир	Студенческий спортивный клуб	
5.	Экологическое	ВВГУ	«Утилизация бытовых отходов»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор	
6.	Трудовое	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор	
		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор	
7.	Культурно-творческое	ВВГУ	Концерт в честь Дня всех влюбленных	Молодежный центр	
8.	Научно-образовательное	ВВГУ	«День российской науки». Участие в научной конференции «Наука +»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор	
Март					
1.	Гражданское	ВВГУ	Мисс и Мистер ВВГУ	Управление	

				молодежной политики
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
		Колледж	Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
2.	Патриотическое	ВВГУ	День воссоединения Крыма с Россией	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
				Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
3.	Духовно-нравственное	ВВГУ	«Всемирный день театра» Цв-трек «Амбассадоры»	Центр волонтеров
4.	Физическое	ВВГУ	Турнир по шахматам	Студенческий спортивный клуб
5.	Трудовое	Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
6.	Экологическое	ВВГУ	«Утилизация бытовых отходов»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
7.	Культурно-творческое	ВВГУ	Концерт в честь Международного женского дня 8 марта	Молодежный центр
Апрель				
		ВВГУ	Всемирный день донора крови	Управление молодежной политики
			Презентация деятельности клубов «Амбассадоры специальности»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
1.	Гражданское	Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
2.	Патриотическое	ВВГУ	День космонавтики	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог

				организатор
3.	Экологическое	ВВГУ	Субботник «Чистый город»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			«Всемирный день Земли»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
4.	Трудовое	ВВГУ	Субботник «Чистый университет»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			День открытых дверей	
4.	Трудовое	Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
			Бал серебряных волонтеров, приуроченный к дню рождения волонтерского корпуса «Симург»	Центр волонтеров
5.	Культурно-творческое	Владивосток	Международная научно-практическая конференция-конкурс студентов, аспирантов и молодых исследователей «Интеллектуальный потенциал вузов – на развитие Дальневосточного региона России»	Департамент научно-исследовательской работы
6.	Научно-образовательное	ВВГУ	Май	
1.	Гражданское	ВВГУ	День Победы	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
		ВВГУ	День памяти умершим от СПИДа	Управление молодежной политикой
		ВВГУ	День рождения Центра волонтеров ВВГУ	Центр волонтеров
		Колледж	Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор

			Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
2.	Патриотическое	ВВГУ	«Георгиевская ленточка»	Молодежный центр
3.	Духовно-нравственное	ВВГУ	Праздник весны и труда	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
4.	Физическое	ВВГУ	Турнир по мини-футболу	Студенческий спортивный клуб
5.	Экологическое	ВВГУ	Посадка растений и осуществление уходовых работ на территории кампуса ВВГУ	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			«Чистые игры»	Центр волонтеров
6.	Трудовое	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			День российского предпринимательства	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
7.	Культурно-творческое	ВВГУ	«Международный день музея»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		ВВГУ	День славянской письменности и культуры	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
8.	Научно-образовательное	Колледж	Родительские собрания (посвященные успеваемости, жизни студентов в колледже, общежитии)	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
Июнь				

1.	Гражданское	ВВГУ	«Пушкинский день России»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор	
			День молодежи	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор	
			Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор	
			Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
			ВВГУ	«Международный день защиты детей»	Заместитель директора по ВР и СП, социальный-педагог
2.	Патриотическое	ВВГУ	«День России». Многонациональная Россия»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор	
			3.	«Старый Владивосток - 2 июля 1860 года – день основания Владивостока»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
4.	Духовно-нравственное	ВВГУ	День памяти и скорби	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор	
5.	Физическое	ВВГУ	«От Студзачета к значку отличия ГТО»	Студенческий спортивный клуб	
6.	Экологическое	ВВГУ	Осуществление уходовых работ за растениями на территории кампуса ВВГУ	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор	
			День эколога	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор	
7.	Трудовое	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор	

		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
--	--	---------	---	--

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;