




**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турочеров

01.02.2024 г.

М.П.



**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования - программа подготовки
специалистов среднего звена
по специальности по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Нормативный срок освоения программы:

2 года 10 месяцев (на базе основного общего образования)

Квалификация выпускника: специалист по туризму и гостеприимству

г. Вологда
2024

Аннотация программы

Настоящая образовательная программа по специальности среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 21.04.2022 №257, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 02.06.2022, регистрационный №68712).

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

Основная образовательная программа определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

В основной профессиональной образовательной программе используются следующие сокращения:

ОО – образовательная организация;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

СПО – среднее профессиональное образование;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК – общая компетенция; ПК – профессиональная компетенция;

УД – учебная дисциплина; ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс; УП – учебная практика;

ПП – производственная практика (по профилю специальности);

ГИА – государственная (итоговая) аттестация

АНО ПО «Северо-западный инновационный колледж» - Автономная некоммерческая организация профессионального образования «Северо-западный инновационный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1 Общие компетенции

4.2 Профессиональные компетенции

4.3 Личностные результаты

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1 Учебный план

5.2 Календарный график учебного процесса

5.3 Рабочая программа воспитания

5.4 Календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1 Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.3 Требования к организации воспитания обучающихся

6.4 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5 Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения

государственной итоговой аттестации

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Приложения

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Календарный график учебного процесса

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

Приложение 4. Календарный график по воспитательной работе

1. Общие положения

1.1. Настоящая образовательная программа по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 21.04.2022 №257, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 02 июня 2022 г., регистрационный № 68712.

Образовательная программа определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа разработана для реализации образовательной программы в очной форме обучения на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и с учетом соответствующей примерной основной образовательной программы, включенной в реестр примерных основных образовательных программ.

1.2. Обучение по образовательной программе может осуществляться в очной, очно-заочной и заочной формах обучения.

1.3. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.4. Реализация образовательной программы осуществляется образовательной организацией как самостоятельно, так и посредством сетевой формы. Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или ее отдельных компонентов организуется в форме практической подготовки.

1.5. Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в ОП рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в ПООП примерной программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

1.6. Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

1.7. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения составляет на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев. Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения не более чем на 1 год.

1.8. При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на один год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

1.9. Конкретный срок получения образования в очно-заочной и заочной формах обучения, а также по индивидуальному учебному плану, в том числе при ускоренном обучении, определяется образовательной организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных пунктом 1.10 ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.10. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 08 Финансы и экономика. Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

1.11. Нормативные основания для разработки образовательной программы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 28.02.2023);

- Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 №1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» (ред. от 25.01.2023);

- Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 №153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.08.2022 №762, зарегистрированного в Минюсте России 21.09.2022 №70167;

- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства просвещения РФ от 02.09.2020 №457 (ред. от 20.10.2022), зарегистрированного в Минюсте России от 06.11.2020 №60770;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 07.04.2014 №276 «Об утверждении порядка проведения аттестации педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность» (ред. от 23.12.2020), зарегистрированного в Минюсте России от 23.05.2014 №32408;

- Приказ Минпросвещения России от 21.04.2022 №257, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 02.06.2022, регистрационный № 68712) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»;

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 10.09.2015 №652н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в сфере закупок»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2014 №616н «Об утверждении профессионального стандарта «43.02.16 Туризм и гостеприимство»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.03.2021 №161н «Об утверждении профессионального стандарта «Экономист предприятия»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 03.12.2019 №764н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по прогнозированию и экспертизе цен на товары, работы и услуги».
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 22.04.2015 №06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 №06-830вн);
- Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 №59778;
- Приказ Минпросвещения России от 11.12.2020 №712 «О внесении изменений в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся», зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2020 №61828;
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 25.12.2015 №06-1916 «О направлении разъяснений» (разъяснения по формированию образовательной программы по профессии среднего профессионального образования и присваиванию соответствующих квалификаций);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные Министром образования и науки РФ от 22.01.2015 №ДЛ-1/05вн;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.09.2022 №796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрирован в Минюсте 11.10.2022 №70461;
- Устав Автономной некоммерческой организации профессионального образования «Северо-западный инновационный колледж» и локальные акты АНО ПО «Северо-западный инновационный колледж».

2. Общая характеристика образовательной программы

2.1. Цели и задачи примерной основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Целью примерной основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Задачи примерной основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:

- создание благоприятной образовательной среды, обеспечивающей необходимые условия для образования и будущего трудоустройства выпускников;
- обеспечение условий для качественного образования обучающихся: овладения универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими социальной мобильности выпускника и его востребованности на рынке труда;
- приоритетное формирование практико-ориентированных знаний выпускника;
- использование технологий обучения с применением современных технических средств;
- создание системы методического обеспечения комплексной профессиональной, социальной и психологической адаптации обучающихся;
- повышение общей культуры выпускников, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения. Выпускник в результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: операционный логист. При разработке образовательной программы организация устанавливает направленность, которая соответствует специальности в целом. Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования. Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования составляет 4428 академических часов при сроке получения образования по образовательной программе в очной форме обучения - 2 года 10 месяцев.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1 Областью профессиональной деятельности выпускника является: совокупность средств, способов и методов, направленных на планирование, организацию, выполнение и контроль движения и размещения материальных (товарных, финансовых кадровых) и нематериальных (информационных, временных, сервисных) потоков и ресурсов, а также поддерживающие действия, связанные с таким движением и размещением, в пределах экономической системы, созданной для достижения своих специфических целей.

3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: материальные (товарные, финансовые, кадровые) потоки и ресурсы; нематериальные (информационные, временные, сервисные) потоки и ресурсы; системы товародвижения; производственные и сбытовые системы; системы информационного обеспечения производственных, снабженческих, распределительных, транспортных и технологических процессов.

4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Основные виды профессиональной деятельности
и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
ВПД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.
ВПД 3	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4.3 Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине,	ЛР 5

принятию традиционных ценностей многонационального народа России	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психо-активных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	ЛР 13
Принимающий и транслирующий ценность детства как особого периода жизни человека, проявляющий уважение к детям, защищающий достоинство и интересы обучающихся, демонстрирующий готовность к проектированию безопасной и психологически комфортной образовательной среды, в том числе цифровой	ЛР 14
Стремящийся находить и демонстрировать ценностный аспект учебного знания и информации и обеспечивать его понимание и переживание обучающимися	ЛР 15
Признающий ценности непрерывного образования, необходимость постоянного совершенствования и саморазвития; управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный и профессиональный опыт	ЛР 16
Демонстрирующий готовность к профессиональной коммуникации, толерантному общению; способность вести диалог с обучающимися, родителями (законными представителями) обучающихся, другими педагогическими работниками и специалистами, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	ЛР 17
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии, готовность транслировать эстетические ценности своим воспитанникам	ЛР 18

5. Структура образовательной программы

5.1 Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство имеет следующую структуру:

ТО.Ф	ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	4428
ОД.00	Общеобразовательный цикл	1476
ОДБ.01	Русский язык	117
ОДБ.02	Литература	129
ОДБ.03	Математика	49
ОДБ.04	Иностранный язык	189
ОДБ.05	Информатика	49
ОДБ.06	Физика	16
ОДБ.07	Химия	129
ОДБ.08	Биология	77
ОДБ.09	История	156
ОДБ.10	Обществознание	84
ОДБ.11	География	180
ОДБ.12	Физическая культура	120
ОДБ.13	Основы безопасности и защиты Родины	78
*	Индивидуальный проект (история)	32
	ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ по ФГОС	2952
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	580
СГ.01	История России	48
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	124
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	68
СГ.04	Физическая культура	124
СГ.05	Основы философии	72
СГ.06	Основы финансовой грамотности	72
СГ.07	Основы бережливого производства	72
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	892
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	60
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостеприимства бизнеса	64
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	48
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	48
ОП.05	Информационно -коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	64
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учёт предприятий туризма и гостиничного деятельности	56
ОП.07	Иностранный язык (немецкий)	76
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология	60
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	272
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	90
МДК.01.02	Изучение основ Делопроизводства	90
МДК.01.03	Соблюдение норм этики Делового общения	20
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставление услуг туризма и гостеприимства	72
УП.01	Учебная практика	
ПМ.02	Предоставление услуг предприятия питания	252

МДК.02.01	Организация питания на предприятии питания	90
МДК.02.02	Организация обслуживания на предприятии питания	90
МДК.02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	
УП.02	Учебная практика	72
ПМ.03	Предоставление туроператорских и турагентских услуг (по выбору)	272
МДК.03.01	Технология и организация туроператорской деятельности	90
МДК.03.02	Технология и организация турагентской деятельности	90
МДК.03.03	Технология продаж и продвижения турпродукта	90
ПП.03	Производственная практика	32
ПМ.04	Предоставление экскурсионных услуг (по выбору)	244
МДК 04.01	Оформление и обработка заказов клиентов экскурсионных услуг	90
МДК 04.02	Координация работы по реализации заказа экскурсионных услуг	90
ПП.04	Производственная практика	60
ПМ.05	Предоставление гостиничных услуг (по выбору)	32
МДК.05.01	Организация деятельности службы приема, размещения и бронирования гостиницы	144
МДК.05.02	Организация деятельности службы управления номерного фонда и дополнительных услуг	118
ПП.05.	Производственная практика	32
ПП.00	Производственная практика (преддипломная)	144
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216

5.2. Учебный план- Приложение №1.

Учебный план специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный цикл – ОО;
- социально-гуманитарный цикл – СГ;
- общепрофессиональный цикл – ОП;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- государственная (итоговая) аттестация – ГИА.

Учебный план специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство отвечает следующим требованиям:

- дисциплины, относящиеся к обязательной части учебных циклов, учебной и производственных практик, являются обязательными для освоения всеми обучающимися;

- максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работ;
- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю;
- обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, лабораторные работы, включая семинары и выполнение курсовых работ.

Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы, обучающихся по ППССЗ составляет 36 академических часов в неделю аудиторной нагрузки и 18 часов в неделю внеаудиторной (самостоятельной) нагрузки. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

Профессиональный учебный цикл специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть образовательной программы специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство по учебным циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Социально-гуманитарный цикл обязательной части предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «История России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы философии», «Русский язык и культура речи», «Основы

финансовой грамотности».

Объем часов дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы, основ медицинских знаний- 48 академических часов.

Вариативная часть специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (около 30 процентов) дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики. Конкретное соотношение обязательной и вариативной части образовательной программы, объемные параметры циклов и практики образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство проводится в форме государственного экзамена.

5.3. Календарный график учебного процесса – Приложение №2

В календарном графике учебного процесса указана последовательность реализации основной профессиональной образовательной программы по годам, включая теоретическое обучение, в том числе учебную и производственную практики, промежуточные аттестации, государственную итоговую аттестацию, каникулы.

5.4. Рабочая программа воспитания - Приложение №3

Цели и задачи воспитания, обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

1. Создание организационно-педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации, обучающихся в колледже с учетом получаемой квалификации «Операционный логист» на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания.

2. Изучение общих и профессиональных образовательных потребностей, интересов, склонностей и других личностных характеристик обучающихся. Развитие личности обучающегося, подготовленного к самостоятельной профессиональной деятельности, понимающего значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированного на образование и самообразование в течение всей своей жизни.

3. Формирование у обучающегося культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности; осознанно выполняющий и пропагандирующий правила здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни.

4. Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, нравственному, гражданскому, профессиональному становлению, жизненному самоопределению, а также проявлению нравственного поведения и духовности на основе общечеловеческих ценностей.

5. 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.

6. Формирование у будущих специалистов любви к своему краю и своей Родине, уважения

к своему народу, его культуре и духовным традициям; осознающий и принимающий традиционные ценности семьи, российского гражданского общества, многонационального российского народа, человечества, осознающий свою сопричастность судьбе Отечества; осознающий себя личностью, социально активный, уважающий закон и правопорядок, осознающий ответственность перед семьей, обществом, государством, человечеством.

7. Развитие креативной и критически мыслящей личности обучающегося, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества; владеющий основами научных методов познания окружающего мира; мотивированный на творчество и инновационную деятельность; готовый к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность.

8. Формирование уклада студенческой жизни на основе базовых национальных ценностей российского общества, учитывающего историко-культурную специфику Вологодской области, а также потребности и индивидуальные социальные инициативы обучающихся, особенности их социального взаимодействия вне колледжа, характера профессиональных предпочтений.

9. Воспитание толерантной личности обучающегося, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения; уважающий мнение других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания и успешно взаимодействовать.

10. Работа с социальными партнерами колледжа по выполнению задач воспитания обучающихся.

5.5. Календарный план воспитательной работы - Приложение №4

6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Ресурсное обеспечение примерной основной образовательной программы сформировано на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

АНО ПО «Северо-западный инновационный колледж» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторных, практических и учебно-исследовательских работ обучающихся, предусмотренных учебным планом колледжа и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

При реализации данной образовательной программы в АНО ПО «Северо-западный инновационный колледж» управления и профессиональных технологий обеспечивается:

- применение современных технических средств, локальной компьютерной сети;
- предоставление возможности дистанционного компьютерного контакта обучающихся и преподавателей с обучающимися;
- применение наглядных и практических форм и методов обучения в учебном процессе;
- предоставление учебной и иной информации (конспекты лекций и материалы практических занятий как раздаточный материал, учебники на бумажных и электронных носителях, наглядные учебные пособия, макеты, модели, учебные программы, методические рекомендации для обучающихся и другие учебно-методические материалы и др.);
- обеспечение доступности российских учебно-информационных и библиотечных порталов.

6.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

Колледж располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарно-техническим нормам, обеспечивающей реализацию ФГОС последнего поколения. База позволяет проведение всех видов практической и профессиональной подготовки, предусмотренных учебным планом, также обеспечивает научно-исследовательскую работу обучающихся.

Наименование кабинета	Материально-техническое оснащение
Иностранного языка	аудиовизуальные и технические средства, наглядные материалы
Истории и философии	аудиовизуальные и технические средства, наглядные материалы
Математики	аудиовизуальные и технические средства, наглядные материалы
Географии	аудиовизуальные и технические средства, наглядные материалы
Экономики	аудиовизуальные и технические средства, наглядные материалы
Безопасности жизнедеятельности	аудиовизуальные и технические средства, наглядные материалы
Русского языка и литературы	аудиовизуальные и технические средства, наглядные материалы
Астрономии	аудиовизуальные и технические средства, наглядные материалы
Менеджмента	аудиовизуальные и технические средства, наглядные материалы
Естествознания	аудиовизуальные и технические средства, наглядные материалы
Анализа деятельности	аудиовизуальные и технические средства, наглядные материалы
Правового обеспечения профессиональной деятельности	аудиовизуальные и технические средства, наглядные материалы
Документационного обеспечения управления	аудиовизуальные и технические средства, наглядные материалы
Лаборатории	
Информатики и информационно-коммуникационных технологий	персональные компьютеры, аудиовизуальные и технические средства, наглядные материалы
Планирования и организации процессов	аудиовизуальные и технические средства, наглядные материалы
Залы	
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	учебная литература; средства комп. коммуникации и сети Интернет, доступ в электронную библиотеку
Спортивный зал	Договор о сетевой форме реализации образовательных программ от 23.05.2024 № 265/24, срок действия до 23.05.2025

Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена отвечает общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

6.3. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы ППССЗ обеспечиваются учебными аудиториями, лабораториями, мастерскими, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы.

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

АНО ПО «Северо-западный инновационный колледж» в качестве основной литературы использует учебники, учебные

пособия, предусмотренные ПООП.

АНО ПО «Северо-западный инновационный колледж» обеспечен электронной информационно-образовательной средой с предоставлением права одновременного доступа около 25 процентов студентов к цифровой (электронной) библиотеке.

ПШССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам (модулям), видам практики, видам государственной итоговой аттестации.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

В АНО ПО «Северо-западный инновационный колледж» создается социокультурная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех участников образовательного процесса к общению; используются социально-активные и рефлексивные методы обучения и технологии социокультурной адаптации.

В колледже функционирует Студенческий совет, целью которого является:

- вовлечение как можно большего числа студентов в активную деятельность колледжа, а также координация деятельности администрации и студенческого самоуправления по формированию и проведению в жизнь государственной молодежной политики, направленной на решение проблем студенческой молодежи;

- развитие всесторонней интересной и полезной студенческой жизни для полноценной реализации личности;

- организация системной работы по совершенствованию механизмов студенческого самоуправления на уровне студенческой группы, курса, колледжа.

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство 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: 03 Операционная деятельность в логистике (имеющих стаж работы в данной области не менее трех лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают 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 в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 03 43.02.16 Туризм и гостеприимство, а также в других областях профессиональной деятельности и сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы около 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27.11.2015 № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей 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».

7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство государственная итоговая аттестация проводится в форме государственного экзамена.

Государственный экзамен по отдельному профессиональному модулю (междисциплинарному курсу, дисциплине) определяет уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебным планом, и охватывает минимальное содержание данного профессионального модуля (междисциплинарного курса, дисциплины), установленное соответствующим федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация имеет продолжительность 6 недель.

Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации, положение государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств, которые включают типовые задания для государственного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником должны быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики, что составляет его портфолио.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план осваиваемой программ подготовки специалистов среднего звена (часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»). Общие сведения о Программе государственной итоговой аттестации, а также критериям оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, создаваемые образовательной организацией по каждой укрупненной группе профессий, специальностей либо по усмотрению образовательной организации по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом колледжа и формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который утверждается приказом Министерства образования Вологодской области не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению

образовательной организации. Председатель ГЭК организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор колледжа является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в колледже нескольких государственных экзаменационных комиссий заместителями председателя государственной экзаменационной комиссии назначается заместитель директора.

Решение государственная экзаменационная комиссия принимает на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим. Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Результаты государственной итоговой аттестации оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

8. Разработчики примерной основной образовательной программы

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая организация профессионального образования «Северо-западный инновационный колледж»

Разработчик:

Турочеров Валерий Эдуардович – директор колледжа.

Приложение № 1

Учебный план по специальности 38.02.03 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Индекс	Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик	Формы промежут. аттестации: Э-Экзамен, Дз-Диф.зач., В-зачет, Кр-контр.раб. Кр-курс.работа	Время в неделях	ВС ЕГ О	Объем образовательной программы в академических часах					Распределение по курсам и семестрам					
							Практика	Курсовые проекты		1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 14 нед.
	Общеобразовательный цикл		41	1476	736	668			72	612	864	612	864	612	504
ОДБ.01	Русский язык	-/Э		72	52	20				64	8				
ОДБ.02	Литература	-/дз		120	84	36				76	44				
ОДБ.03	Математика	дз		40	24	16					40				
ОДБ.04	Иностранный язык	-/дз		120	76	44				52	68				
ОДБ.05	Информатика	з		40	40						40				
ОДБ.06	Физика	-/дз		78	64	14				55	23				
ОДБ.07	Химия	-/дз		78	59	19				44	34				
ОДБ.08	Биология	з,з		117	35	82				64	53				
ОДБ.09	История	дз		68	40	28					68				
ОДБ.10	Обществознание	Кр/Э		260	65	175		20		128	132				
ОДБ.11	География	-/Э		117	40	77				39	78				
ОДБ.12	Физическая культура	-/Э		118	41	77				58	80				
ОДБ.13	Основы безопасности и защита Родины	з		72	32	20		20			72				
*	Индивидуальный проект (жкономика)	Кр		32	12			20			32				
	Профессиональная подготовка		72	2592	1172	728	360	40	292			612	864	612	504
	Обязательная часть			1476	604	216	360	40	256			424	412	392	248
	Вариативная часть			1116	568	512	0	0	36			188	452	220	256
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл			580	288	224			68			264	68	212	36
	Обязательная часть			356	128	192			32			144	44	148	4

	Вариативная часть			228	160	32			36			120	24	64	32
СГ.01	История России <i>(вариатив 12ч)</i>	дз		48	32	8			8			48			
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности <i>(вариатив 12ч)</i>	дз/дз		124	40	60			24			48	24	44	8
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	дз		68	48	20								68	
СГ.04	Физическая культура <i>(вариатив 12ч)</i>	з/з/з/з		124	12	112						48	20	40	16
СГ.05	Основы финансовой грамотности	-/Э		72	52	8			12					60	12
СГ.06	Основы бережливого производства	Кр		72	52	8			12			60	12		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			892	500	328			64			348	272	120	152
	Обязательная часть			412	300	48			64			292	36	60	24
	Вариативная часть			480	200	280			0			56	236	60	128
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	-/Дз		60	20	28			12			48	12		
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	Дз		64	32	12			20			64			
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	-/з		48	24	24						36	12		
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	-/Дз		48	24	24								48	
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	-/Дз		64	40	24						40	24		
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учёт предприятий туризма и гостиничного дела	-/Кр		56	32	24						28	28		
ОП.07	Иностранный язык (немецкий)	-/Дз		76	36	40						48	28		
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология	-/Кр		60	40	20						48	12		
П.00	Профессиональный цикл			1120	384	176	360	40	160				524	280	316
	Обязательная часть			736	176	0	360	40	160				332	184	220
	Вариативная часть			384	208	176	0	0	0				192	96	96
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Эк		272	96	44	72	20	40				272		

МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства			90	48	22			20			90			
МДК 01.02	Изучение основ делопроизводства			90	48	22			20			90			
МДК 01.03	Соблюдение норм этики Делового общения			20				20				20			
МДК 01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставление услуг туризма и гостеприимства			90	48	22						72			
П 01	Учебная практика	Дз		72			72					72			
ПП 01	Производственная практика	Дз		72			72					72			
ПМ.02	Предоставление услуг предприятия питания	Эк		252	96	44	72		40			252			
МДК02.01	Организация питания на предприятии питания			90	48	22			20			90			
МДК.02.02	Организация обслуживания на предприятии питания			90	48	22			20			90			
МДК02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	Дз		72			72					72			
УП.02	Учебная практика	Эк		288	96	44	108	0	40				280	8	
ПП. 04	Производственная практика	Дз		108			108							108	
ПМ.03	Предоставление туроператорских и турагентских услуг (по выбору)			252	96	44	72		40			252			
МДК.03.01	Технология и организация туроператорской деятельности			90	48	22			20			90		48	
МДК.03.02	Технология и организация турагентской деятельности			90	48	22			20			90			
МДК.03.03	Технология продаж и продвижения турпродукта			90	48	22			20			90			
ПП. 03	Производственная практика			252	96	44	72		40			252			
ПМ.04	Предоставление экскурсионных услуг (по выбору)			90	48	22			20			90			
МДК.04.01	Оформление и обработка заказов клиентов экскурсионных услуг			90	48	22			20			90			
МДК.04.02	Координация работы по реализации заказа экскурсионных услуг			90	48	22			20			90			
ПП. 04	Производственная практика			90	48	22			20			90			
ПМ.05	Предоставление гостиничных услуг (по выбору)			252	96	44	72		40			252			
МДК.05.01	Организация деятельности службы приема, размещения и бронирования гостиницы			90	48	22			20			90			
МДК.05.02	Организация деятельности службы управления номерного фонда и дополнительных услуг			90	48	22			20			90			
ПП.05.	Производственная практика	Дз		72			72					72			
	Итого:			2592	1172	728	360	40	292			612	864	612	504

ПП.00	Производственная практика(преддипломная)		4	144			144							144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		6	216	216									216	
	Объем образовательной программы по специальности:		123	2952	1388	728	504	40	292			612	864	612	864
	Всего:			4428											

Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)	ВСЕГ О	Изучаемых дисциплин и МДК	612	864	612	864	612	504
		Учебной практики	-	-	-	4нед	-	-
Государственная (итоговая) аттестация- 6 недель		Производственная практика	-	-	-	-	3нед	3нед
Защита дипломной работы - 3 недели		Экзаменов		4	-	2	-	4
Демонстрационный экзамен-3 недели		Дифф.зачетов		7	2	7	4	4
		Зачетов		3		1		



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Туроверов

01.02.2024 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Аннотация программы

Рабочая программа воспитания разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее –СПО) по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 21.04.2022 №257, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 02.06.2022, регистрационный №68712); Распоряжения Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. №2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года.

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая организация профессионального образования «Северо-западный инновационный колледж»

Разработчик:

Директор Туроверов Валерий Эдуардович

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. Паспорт рабочей программы воспитания

РАЗДЕЛ 2. Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов

РАЗДЕЛ 3. Требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы

РАЗДЕЛ 4. Календарный план воспитательной работы

РАЗДЕЛ 1. Паспорт рабочей программы воспитания

Структура	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания программы подготовки специалистов среднего звена 38.02.03 Операционная деятельность в логистике
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Конституция Российской Федерации; • Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 №474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; <ul style="list-style-type: none"> • Федеральный Закон от 29.12.2022 №631-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-631); • Федеральный закон от 11.08.1995 №135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)» (ред. ФЗ от 21.11.2022 №439-ФЗ); • Федеральный закон от 19.05.1995 №82-ФЗ «Об общественных объединениях» (ред. ФЗ от 19.12.2022 №535-ФЗ); • Федеральный закон от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации» (ред. ФЗ от 17.02.2023 №28-ФЗ); • Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 N 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464»; • Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; • Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.2021 №37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»; • Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 №41 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»; • Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. 12.08.2022);

<p>Цель программы</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 №1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» (ред. от 27.02.2023); • Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 34.02.01 Сестринское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04.07.2022 г. №527; • Устав АНО ПО «Северо-западный инновационный колледж»; • Локальные акты <p>Личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике</p>
<p>Задачи программы</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Создание организационно-педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации, обучающихся в колледже с учетом получаемой квалификации на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания. 2. Изучение общих и профессиональных образовательных потребностей, интересов, склонностей и других личностных характеристик обучающихся. Развитие личности обучающегося, подготовленного к самостоятельной профессиональной деятельности, понимающего значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированного на образование и самообразование в течение всей своей жизни. 3. Формирование у обучающегося культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности; осознанно выполняющий и пропагандирующий правила здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни. 4. Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, нравственному, гражданскому, профессиональному становлению, жизненному самоопределению, а также проявлению нравственного поведения и духовности на основе общечеловеческих ценностей. 5. 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. 6. Формирование у будущих специалистов любви к своему краю и своей Родине, уважения к своему народу, его культуре и духовным традициям; осознающий и принимающий традиционные ценности семьи, российского гражданского общества, многонационального российского народа, человечества, осознающий свою сопричастность судьбе Отечества; осознающий себя личностью, социально активный,

	<p>уважающий закон и правопорядок, осознающий ответственность перед семьей, обществом, государством, человечеством.</p> <p>7. Развитие креативной и критически мыслящей личности обучающегося, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества; владеющий основами научных методов познания окружающего мира; мотивированный на творчество и инновационную деятельность; готовый к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность.</p> <p>8. Формирование уклада студенческой жизни на основе базовых национальных ценностей российского общества, учитывающего историко-культурную специфику Вологодской области, а также потребности и индивидуальные социальные инициативы обучающихся, особенности их социального взаимодействия вне колледжа, характера профессиональных предпочтений.</p> <p>9. Воспитание толерантной личности обучающегося, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения; уважающий мнение других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания и успешно взаимодействовать.</p> <p>10. Работа с социальными партнерами колледжа по выполнению задач воспитания обучающихся.</p>
Сроки и этапы программы	2 года 10 месяцев
Основные направления программы	<p>Инвариантная часть Программы:</p> <p>Модуль 1. Социализация и общекультурное воспитание.</p> <p>Модуль 2. Социальная активность</p> <p>Модуль 3. Гражданско-патриотическое и правовое воспитание.</p> <p>Модуль 4. Физическое воспитание и здоровый образ жизни.</p> <p>Вариативная часть Программы:</p> <p>Модуль 5. Профессиональное воспитание.</p>
Исполнитель программы	<p>Директор колледжа – Туроверов Валерий Эдуардович, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы, преподаватели, члены Студенческого совета.</p>
Ожидаемые результаты	<p>В 2027 году в результате выполнения Программы планируется получить следующие результаты, определяющие ее социально-педагогическую эффективность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выработка и реализация последовательной политики в области воспитательной работы в колледже и механизмов ее осуществления; <ul style="list-style-type: none"> • достижение соответствия форм и содержания, реализуемых основных и дополнительных образовательных программ требованиям ФГОС СПО, профессиональных стандартов; • закрепление в содержании образования таких ценностей как патриотизм, духовность, нравственность, права человека, инициативное и активное участие в жизни общества, уважение к истории и культуре народов Российской Федерации, ответственность, толерантность, мир, отказ от насилия, межкультурный диалог и т.п.;

	<ul style="list-style-type: none"> • ответственное отношение к своим обязанностям, своему общественному долгу, педагогическому призванию и назначению; развитие деловых качеств личности: самостоятельность, продуктивность конкурентоспособность и т.д.; • повышение уровня самовоспитания, характеризуемый самопознанием, самооценкой, самоорганизацией, самоконтролем, саморегуляцией, самодеятельностью и самоутверждением; • качественное улучшение контингента колледжа, снижение уровня противоправных действий, увеличение количества абитуриентов; • обеспечение качества воспитательного процесса на основе развития воспитательного потенциала основного и дополнительного образования, расширения возможностей для удовлетворения культурно-образовательных потребностей детей и молодежи на основе укрепления и развития ресурсов дополнительного образования детей, а также посредством развития спектра дополнительных образовательных услуг, в том числе и дистанционных; • повышение показателей активности всех целевых групп, позволяющей обеспечить новые уровни взаимодействия их друг с другом, инициативное и творческое стремление к достижению общественно значимого результата в профессиональной и гражданской активности; привлечение к сотрудничеству специалистов из учреждений культуры, спорта и др.; • рост числа обучающихся, посещающих спортивные кружки и секции, объединения по интересам, проекты; • внедрение и поддержка механизмов и моделей социального партнерства, обеспечивающих эффективность системы воспитания и социализации подрастающего поколения; • развитие социальной активности и гражданской ответственности несовершеннолетних посредством профилактики отклонений в поведении несовершеннолетних, включения их в разнообразные социально востребованные сферы деятельности и актуальные для региона и страны проекты; • повышение мотивации обучающегося к профессиональной деятельности, сформированность у обучающегося компетенций и личностных результатов обучения, предусмотренных ФГОС, получение обучающимся квалификации по результатам освоения образовательной программы СПО; • формирование выпускников профессиональных компетенций, обеспечивающих конкурентоспособность, увеличение количества трудоустроенных выпускников; уровень сформированности требуемых государством и обществом качеств личности выпускника колледжа;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • способность выпускника самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности, готовность к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества; • обеспечение роста социальной зрелости обучающихся, проявляющегося в осознанном выборе здорового образа жизни, развитии талантов и способностей, в сознательном профессиональном самоопределении, ориентации на саморазвитие и самосовершенствование во благо современного российского общества и государства.
--	--

РАЗДЕЛ 2. Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов

Рабочая программа воспитания специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России №2/20 от 02.06.2020).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. 17.02.2023 №26-ФЗ) «воспитание - деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся 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».

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда,	ЛР 4

осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального на-рода России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Принимающий и транслирующий ценность детства как особого периода жизни человека, проявляющий уважение к детям, защищающий достоинство и интересы обучающихся, демонстрирующий готовность к проектированию безопасной и психологически комфортной образовательной среды, в том числе цифровой.	ЛР 13
Стремящийся находить и демонстрировать ценностный аспект учебного знания и информации и обеспечивать его понимание и переживание обучающимися	ЛР 14
Признающий ценности непрерывного образования, необходимость постоянного совершенствования и саморазвития; управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный и профессиональный опыт	ЛР 15
Демонстрирующий готовность к профессиональной коммуникации, толерантному общению; способность вести диалог с обучающимися, родителями (законными	ЛР 16

представителями) обучающихся, другими педагогическими работниками и специалистами, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.	
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии, готовность транслировать эстетические ценности своим воспитанникам	ЛР 17

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Коды личностных результатов реализации программы воспитания
СГ.01 История России	ЛР1,5,8
СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 1, 2, 5-9, 12, 14-16
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1, 3, 7, 9, 10, 17
СГ.04 Физическая культура	ЛР 1, 4, 9, 12, 13, 16
ОП.01 Информационное обеспечение логистических процессов	ЛР 4, 6-9, 13-17
ОП.02 Экономика организации	ЛР 2, 4, 6-8, 14-16
ОП.03 Статистика	ЛР 2, 4, 6-8, 14-16
ОП.04 Документационное обеспечение управления	ЛР 1-4, 10, 14, 15, 16
ОП.05 Финансы, денежное обращение и кредит	ЛР 1-4, 6-10, 14-16
ОП.06 Основы логистической деятельности	ЛР 1, 3, 7, 9, 10, 17
ОП.07 Налоги и налогообложение	ЛР 2, 4, 6-8, 14-16
ОП.08 Моделирование логистических систем	ЛР 1, 3, 7, 9, 10, 17
ОП.09 Менеджмент	ЛР 3, 6-12, 14-17
ОП.10 Бухгалтерский учет логистических операций	ЛР 1-8, 11, 12, 14-17
ОП.11 Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ЛР 1-3, 14,15
В.ОП.12 Основы предпринимательства	ЛР 1-3, 14,15,16
В.ОП.13 Маркетинг	ЛР 1-17
В.ОП.14 Управление персоналом	ЛР 1-17
В.ОП.15 Технологии переговоров в логистической деятельности	ЛР 1-17
ПМ.01 Планирование и организация логистических процессов в закупках и складировании	ЛР 1-17
ПМ.02 Планирование и организация логистических процессов в производстве и распределении	ЛР 1-17
ПМ.03 Планирование и организация логистических процессов в транспортировке и сервисном обслуживании	ЛР 1-17
ПМ.04 планирование и оценка эффективности работы логистических систем, контроль логистических операций	ЛР 1-17

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов, обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. Требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1 Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО (представлены в Паспорте программы), с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в АНО ПО «Северо-западный инновационный колледж».

3.2 Кадровое обеспечение воспитательной работы

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора колледжа, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в

колледже, заместителя директора по воспитательной работе.

Реализацию рабочей программы воспитания осуществляет педагогический коллектив колледжа: педагоги-предметники, педагог-организатор, педагог-психолог, кураторы учебных групп.

3.3 Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ПООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

- библиотека;
- световым и мультимедийным оборудованием;
- специальные помещения студий с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, реквизит и т.п.).

3.4 Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и ее ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.). Некоторые воспитательные мероприятия могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий.

Механизм реализации программы предусматривает ежегодный анализ результатов проведенной работы.

Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации.

Особенности реализации рабочей программы

Практическая реализация цели и задач Программы осуществляется в рамках Модулей, которые включают в себя проектную деятельность педагогического коллектива и обучающихся. Содержание проектов каждого из модулей воплощается в календарном плане воспитательной работы.

Модуль 1. Социализация и общекультурное воспитание

Содержание модуля	Цели и задачи проекта	Формы реализации проекта
Проект «Развитие творческой личности средствами культурно-досуговой деятельности»	Цель: развитие творческой активности личности обучающихся в культурно-творческой профессиональной образовательной организации.	Реализуется через участие обучающихся в предметных неделях, предметных вечерах, конкурсах, научно-

	<p>Задачи: 1.Развивать творческий потенциал и творческую активность. 2.Приобщить к ценностям культуры</p>	практических конференциях.
<p>Проект «Экология вокруг нас»</p>	<p>Цель: обеспечить сформированность экологического мировоззрения у обучающихся. Задачи: Создать в образовательном процессе условия для формирования экологического мировоззрения у обучающихся</p>	Участие обучающихся в, лекциях, встречах со специалистами, тематические кураторские часы
<p>Проект «Планета творческой молодежи»</p>	<p>Цель: создание условий для творческого роста, поддержки талантливой молодежи Задачи: 1. Организация досуга молодежи. 2. Стимулирование интереса современной молодежи к различным направлениям культуры и искусства. 3. Помощь в развитии и реализации талантов молодежи. 4.Организация показа достижений творческой молодежи с целью дальнейшего роста творческого потенциала, оценки их труда и таланта.</p>	Участие обучающихся в акциях, в реализации собственных проектах; посещение выставок, участие обучающихся в КВН, тренингах, коллективных творческих делах, субботниках, тематических классных часах, реализацию социальных проектов
<p>Проект «Школа молодого лидера»</p>	<p>Цель: привлечение обучающихся к разнообразным видам социальной деятельности, включающей в себя освоение студентами теоретического и действенно - практического пласта умений и навыков с элементами менеджмента Задачи: 1. Повышать устойчивый интерес к будущей профессии через личную и социальную активность; эффективность общения через информационно – коммуникативные технологии. 2. Формирование нравственных основ деятельности, чувства личной ответственности за порученное дело, целеустремленности, гражданской позиции; личностных профессиональных качеств обучающихся: компетентности, ответственности, организованности, коммуникативности, инициативности, креативности, конкурентоспособности, адаптивности и потребности в самореализации. 3. Развитие организаторских и</p>	Участие обучающихся в акциях, в реализации собственных проектов

	<p>управленческих компетенций.</p> <p>4. Вовлечение обучающихся в многоплановую, разнообразную социально-значимую деятельность.</p> <p>5. Углубление знаний по вопросам Государственной политики в области образования.</p> <p>6. Организация специальной психолого-педагогической подготовки студенческого актива</p>	
Прогнозируемый результат	<p>1. Повышение количества и качества культурно - творческих событий различных уровней.</p> <p>2. Создание условий для проявления и развития индивидуальных творческих способностей обучающихся.</p> <p>3. Повышение уровня культурного развития обучающихся колледжа.</p> <p>4. Сохранение и приумножение историко-культурных традиций колледжа;</p> <p>5. Воспитание толерантной личности.</p>	

Модуль 2. Социальная активность

Содержание модуля	Цели и задачи проекта	Формы реализации проекта
<p>Проект «Студенческое самоуправление»</p>	<p>Цели: формирование гражданской культуры, активной гражданской позиции обучающихся, содействие развитию их социальной зрелости, самостоятельности, способности к самоорганизации и саморазвитию; обеспечение реализации прав на участие обучающихся в управлении колледжа, оценке качества образовательного процесса; формирование у обучающихся умений и навыков самоуправления, подготовка их к компетентному и ответственному участию в жизни общества.</p> <p>Задачи:</p> <p>1. Привлечение обучающихся к решению всех вопросов, связанных с подготовкой высококвалифицированных специалистов</p> <p>2. Разработка предложений по повышению качества образовательного процесса.</p> <p>3. Защита и представление прав и интересов обучающихся, содействие в</p>	<p>Участие обучающихся в акциях, в реализации собственных проектах; организация работы по студенческому самоуправлению. конференции.</p>

	<p>решении образовательных, социально-бытовых и прочих вопросов, затрагивающих их интересы.</p> <p>4. Содействие органам управления колледжа в решении образовательных задач, в организации досуга и быта обучающихся.</p> <p>5. Проведение работы, направленной на повышение сознательности обучающихся и их требовательности к уровню своих знаний, воспитание бережного отношения к имущественному комплексу, патриотическое отношение к духу и традициям колледжа.</p> <p>6. Укрепление взаимодействия между образовательными учреждениями, межрегиональных и международных связей.</p> <p>8. Участие в формировании общественного мнения о студенческой молодежи как реальной силе и стратегическом ресурсе развития российского общества.</p> <p>9. Содействие реализации общественно значимых молодежных инициатив.</p>	
<p>Проект «Волонтерство без границ»</p>	<p>Цель: развитие социальной самореализации студенческой молодежи путем ознакомления с различными видами социальной активности, вовлечения их в добровольческое движение.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Популяризация идей добровольчества, осуществление рекламно-информационной деятельности. 2. Создание оптимальных условий для распространения волонтерского движения и активизации участия в социально-значимых акциях и проектах. 3. Вовлечение обучающихся в проекты, связанные с оказанием социально-психологической и социально-педагогической поддержки различным группам населения. 4. Участие в подготовке и проведении массовых социально-культурных, информационно-просветительских и спортивных мероприятий. 5. Реализация программ 	<p>КТД, акции, походы, квесты, открытые уроки, участие в форумах, организация штаба здоровья, донорство, организация и проведение праздничных мероприятий в подшефных школах и Реабилитационных центрах для детей инвалидов, круглые столы с волонтерами – медиками, поддержка ветеранов, участие в мероприятиях патриотической направленности, участие в муниципальных и региональных конкурсах и проектах.</p>

	<p>информационно-пропагандистской направленности.</p> <p>6. Налаживание сотрудничества с социальными и коммерческими партнерами для совместной социально-значимой деятельности.</p> <p>7. Создание и использование межрегиональных связей с другими общественными (волонтерскими) и другими организациями, осуществляющими социально-значимую деятельность.</p> <p>8. Воспитание у обучающихся активной гражданской позиции, формирование лидерских и нравственно-эстетических качеств, чувства патриотизма и др.</p> <p>9. Поддержка и реализация социальных инициатив студенческой молодежи.</p>	
Проект «ЗОЖ»	<p>Цель: организовать исследовательскую творческую самостоятельную деятельность обучающихся в учебно-воспитательном процессе; способствовать развитию интеллектуальной активности обучающихся; установить деловые контакты между педагогами и обучающимися колледжа.</p> <p>Задачи:</p> <p>1. Использовать многообразие методов и форм организации самостоятельной познавательной, практической и художественно-творческой работы по направлениям:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Твое здоровье и курение. • Твое здоровье и наркотики. • Твое здоровье и алкоголь. • Твое здоровье и питание. • Твое здоровье и твой досуг 	<p>Акции, ктд, организация и проведение спортивно-развлекательных праздничных программ в колледже и подшефных школах, съемка социальных роликов, организация и проведение конкурсов, круглые столы с волонтерами медиками на тему правильного питания, организация спортивных молодежных клубов, встречи с выдающимися личностями в спорте, бизнесе, науки, организация клуба любителей настольных игр.</p>
Социальный проект «Быть добру!»	<p>Цель: помощь в реализации добровольческих инициатив, направленных на помощь детям - сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей; помощь людям, попавшим в трудную жизненную ситуацию, ветеранам Великой отечественной войны, педагогического труда, пенсионерам-жителям города, района.</p>	<p>Реализуется через работу обучающихся в проектах, конкурсах, акциях; организация и проведение праздничных мероприятий в подшефных школах и Реабилитационных центрах для детей</p>

<p>Социально-значимый проект «Мы вместе»</p>	<p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация мероприятий культурно-досуговой, спортивной и направленности для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. 2. Организация благотворительных акций для ветеранов Великой отечественной войны, педагогического труда, пенсионеров жителей г.о. Вологда. <p>Цель: создание условий для формирования гражданской идентичности, популяризации межнационального и межконфессионального мира и согласия в среде учащейся молодежи.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Увеличение количества добровольческих объединений (команд), занимающихся популяризацией межкультурного мира и согласия. 2. Создание условий для общения и взаимодействия представителей различных культур и национальностей. 3. Обучение участников Проекта методикам технологиям популяризации межкультурного общения, мира и согласия. 4. Включение учащейся молодежи в общественно значимую деятельность в сфере укрепления межкультурных, межнациональных и межконфессиональных связей. 5. Формирование у молодежи чувства гражданственности и патриотизма. 6. Изучение, популяризация и распространение знаний о культурном, историческом, национальном наследии народов России 	<p>инвалидов.</p> <p>Реализуется через работу обучающихся в проектах, конкурсах, акциях</p>
<p>Проект «Подари жизнь»</p>	<p>Цель: оказание помощи детям, Акции, ктд нуждающихся в лечении.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сбор средств на лечение и реабилитацию детей с различными заболеваниями. 2. Привлечение общественного внимания к проблемам больных детей. 3. Содействие развитию 	

	безвозмездного донорства крови	
Прогнозируемые результаты	<p>1. Создание условий для всестороннего развития молодого человека в различных сферах общественной жизни.</p> <p>2. Формирование активной гражданской позиции, готовности критически оценивать собственные намерения, мысли и поступки.</p> <p>3. Представление интересов студенчества на различных уровнях.</p> <p>4. Организация социально значимой общественной деятельности студенчества.</p>	

Модуль 3. Гражданско-патриотическое и правовое воспитание

Содержание модуля	Цели и задачи проекта	Формы реализации проекта
Проект «Профилактика безнадзорности и правонарушений»	<p>Цель: создание условий для решения профилактики безнадзорности и правонарушений подростков, их социальной реабилитации в современном обществе, коррекция девиантного поведения подростков «группы риска» с целью их адаптации в социуме.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечение защиты прав и законных интересов детей, оставшихся без попечения родителей. 2. Социально-педагогическая реабилитация несовершеннолетних, находящихся в социально-опасном положении. 3. Профилактика алкоголизма и наркомании среди подростков. 4. Социально-психологическая помощь неблагополучным семьям. 5. Выявление и пресечение фактов вовлечения несовершеннолетних в совершение преступлений и антиобщественных действий. 6. Профилактика суицида среди подростков 	Участие в мероприятиях различного уровня: тематические акции, конкурсы, квесты и т.д.
Проект «Противодействие распространению идеологий терроризма и экстремизма»	<p>Цель: профилактика экстремизма в подростковой среде.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Развивать у обучающихся уважение к государственным устоям России, сознательное отношение к 	Участие в мероприятиях различного уровня: тематические акции, конкурсы, квесты и т.д.

	<p>правопорядку, принимать правила безопасного поведения в обществе.</p> <p>2. Развивать у обучающихся умение противостоять идеологии экстремизма, терроризма, готовности противостоять внешним и внутренним вызовам.</p> <p>3. Формирование у подростков толерантного отношения к окружающему миру.</p> <p>4. Снижение экстремистских проявлений в молодежной среде.</p>	
<p>Проект «Даешь молодежь»</p>	<p>Цель: Показать молодежи пути возможного изменения общества через личную социальную активность.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. формирование активной гражданской позиции обучающихся, ответственного отношения к участию в избирательных кампаниях различных уровней, референдумах. 2. Повышение гражданско-правовой культуры и правосознания молодежи. 3. Изучение правовых основ избирательной системы Российской Федерации. 4. Пробуждение интереса к решению общественно-политических и социальных проблем у широкого круга молодежи. 5. Изучение уровня политической и правовой культуры обучающихся. 6. Информационное обеспечение молодого поколения по конституционным, правовым и общественно-политическим вопросам. 7. Реализация правовых знаний о выборах посредством участия в работе участковых избирательных комиссий в период подготовки и проведения выборов (референдума). 	<p>Участие в мероприятиях различного уровня: тематические акции, конкурсы, квесты и т.д.</p>
<p>Проект «Я выбираю жизнь»</p>	<p>Цель: объединение основных участников профилактического процесса для обеспечения условий профилактики употребления наркотических средств, психоактивных веществ, для создания условий полноценного развития обучающихся, их социальной адаптации.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и проведение специальных профилактических мероприятий, направленных на 	<p>Кураторские часы, акции, встречи со специалистами, круглые столы, викторины</p>

	<p>предупреждение употребления ПАВ, наркотических средств, алкогольных напитков.</p> <p>2. Систематическая поддержка связи с межведомственными организациями, занимающимися проблемами безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних.</p> <p>3. Улучшение качества воспитания и формирования у обучающихся антинаркотических установок.</p> <p>4. Повышение качества здоровья обучающихся.</p> <p>5. Оказание обучающимся консультационной помощи</p>	
<p>Проект «Право на выбор»</p>	<p>Цель: формирование правовой культуры учащейся молодежи, отвечающей требованиям гражданского общества; повышения социальной адаптации личности подростка в обществе.</p> <p>Задачи:</p> <p>1. Создание единого гражданско-правового пространства учебно-воспитательного процесса в колледже.</p> <p>2. Формирование у обучающихся знаний правовой нормы, требований закона и процессов, происходящих в правовой системе общества, своих прав и обязанностей, понимания социальной ценности права, законности, личной роли в обеспечении последней, представлений о способах и средствах борьбы с нарушениями законности.</p> <p>3. Формирование соответствующего эмоционального отношения к праву, к закону, правам и свободам других лиц, фактам нарушения законности, к деятельности государства и его органов по установлению правопорядка в стране.</p> <p>4. Формирование навыков и умений применять свои правовые знания в конкретных условиях практической жизни и действовать в соответствии с требованиями правовой нормы и закона, вести борьбу с фактами нарушения законности и правопорядка.</p>	<p>Кураторские часы, акции, встречи со специалистами, круглые столы, викторины, квесты</p>
<p>Прогнозируемый результат</p>	<p>1. Сформированность гражданско-патриотической позиции, проявления осознанного проведения на основе традиционных общечеловеческих</p>	

	<p>ценностей.</p> <p>2. Эффективные механизмы совместной деятельности участников воспитательной системы учебного заведения: родительской общественности, педагогического коллектива, студенческого самоуправления в сфере профилактики правонарушений.</p> <p>3. Стабилизация количества правонарушений и преступлений среди обучающихся, снижение количества совершения повторных правонарушений и преступлений.</p> <p>4. Увеличение числа обучающихся, ориентированных на устойчивые нравственные качества, здоровый образ жизни.</p>	
--	--	--

Модуль 4. Физическое воспитание и здоровый образ жизни

Содержание модуля	Цели и задачи проекта	Формы реализации проекта
<p>Проект «Пропаганда ЗОЖ, профилактика алкоголизма, наркомании, употребления психоактивных веществ (ПАВ)»</p>	<p>Цель: формирование ценностного отношения к сохранению, профилактике и укреплению здоровья обучающихся, формирование у них потребности в физическом совершенствовании, в здоровом образе жизни, активной трудовой деятельности.</p> <p>Задачи:</p> <p>1. Привлечь обучающихся к участию в мероприятиях, направленных на поддержание и укрепление здоровья.</p> <p>2. Формировать стойкую мотивацию на основы здорового образа жизни.</p>	<p>Кураторские часы, акции, встречи со специалистами, круглые столы, викторины, квесты</p>
<p>Проект «Активное здоровье»</p>	<p>Цель: реализация стратегии молодежной политики и образования Вологодской области посредством эффективной пропаганды и поддержки массовой физической культуры и спорта, самореализации молодежи, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, приобщение к идеалам и ценностям олимпизма в системе образования, воспитания и обучения подрастающего поколения.</p> <p>Задачи:</p> <p>1. Всестороннее спортивное развитие подрастающего поколения,</p>	

	<p>формирование потребности в физическом и нравственном совершенствовании личности.</p> <p>2. Создание условий для занятий спортом, привлечение к спортивным мероприятиям лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе инвалидов, профилактика заболеваний и вредных привычек у молодежи, разработка проведения массовых студенческих спортивных мероприятий, а также информационно-пропагандистское сопровождение молодежного спорта.</p>	
Прогнозируемый результат	<p>1. Увеличение количества обучающихся, регулярно занимающихся физической культурой и спортом.</p> <p>2. Увеличение количества спортивных секций по различным видам спорта.</p> <p>3. Увеличение количества числа обучающихся, занятых в спортивных секциях.</p> <p>4. Формирование культуры здорового образа жизни, ценностных представлений о физическом здоровье, овладения здоровыми сберегающими технологиями в процессе обучения и во внеурочное время.</p> <p>5. Осознание обучающимися здоровья как ценности, наличие мотивации на сохранение своего здоровья и здоровья окружающих людей</p>	

Модуль 5. Профессиональное воспитание

Содержание модуля	Цели и задачи проекта	Формы реализации проекта
Проект «Профессиональная ориентация»	<p>Цель: создание условий для формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся, направленных на развитие социальной и профессиональной мобильности, непрерывного профессионального роста.</p> <p>Задачи:</p> <p>1. Актуализировать профессиональную мотивацию, уверенную профессиональную ориентацию обучающихся.</p> <p>2. Формировать компетенции</p>	<p>Реализуется через конкурсы профессионального мастерства, экскурсии на профильные организации и предприятия, посещение выставок, работу с социальными партнерами колледжа</p>

	<p>эффективной коммуникации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>3. Участие в конкурсах профессионального мастерства</p>	
<p>Проект «Развитие карьеры»</p>	<p>Цель: развитие конкурентоспособности выпускников колледжа на рынке труда, их эффективной самореализации в современных социально-экономических условиях.</p> <p>Задачи:</p> <p>1. Обеспечить возможности многоуровневого, конструктивного взаимодействия обучающихся в социуме.</p> <p>2. Формировать компетенции поиска способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>3. Развивать творческий потенциал обучающихся и повышать их деловую активность.</p>	<p>Реализуется через систему рейтингов: личных и учебных групп в целом (ежемесячный рейтинг, полугодовой и годовой), различных профессиональных конкурсах и т.д., через систему портфолио обучающегося. Для обучающихся проводятся деловые игры, психологические тренинги, направленные на повышение мотивации к профессии, индивидуальное проф-ориентационное тестирование. Проведение профессиональных состязаний и проб (квалификационных, смежных, междисциплинарных)</p>
<p>Проект «Социальное партнерство и наставничество»</p>	<p>Цель: организация наставничества как формы социального партнерства в колледже.</p> <p>Задачи:</p> <p>1. Организация всех видов практики на предприятиях партнера.</p> <p>2. Изучение новейших вопросов технологии, организации и управления производством на предприятиях-партнерах.</p> <p>3. Организация с предприятиями соцпартнерами экскурсионных занятий.</p> <p>4. Прохождение стажировки на предприятиях преподавателями колледжа.</p>	<p>Разработка учебных программ и квалификационных требований к специалистам; организация экскурсий; ведение производственных практик на предприятиях; проведение переподготовки специалистов по согласованным программам и стажировка преподавателей на предприятиях партнерах</p>
<p>Проект</p>	<p>Цель: обеспечить сформированность</p>	<p>Исследовательская</p>

<p>«Молодежное предпринимательство»</p>	<p>предпринимательских компетенций у обучающихся. Задачи: 1. Провести исследование предпринимательских намерений обучающихся. 2. Создать в образовательном процессе условия для стимулирования предпринимательской активности и формирования предпринимательской позиции обучающихся.</p>	<p>деятельность по профилю обучения, проведение встреч с работодателями, состоявшимися, известными, успешными представителями отрасли, выпускниками.</p>
<p>Прогнозируемый результат</p>	<p>Создание в колледже эффективной профессионально - образовательной среды, которая обеспечит:</p> <ul style="list-style-type: none"> - повышение уровня профессиональной и личной ответственности обучающихся; - рост числа участников творческих, интеллектуальных профессиональных олимпиад, конкурсов; - формирование сознательного отношения к выбранной профессии; - формирование личностных качеств, необходимых для эффективной, профессиональной деятельности, конкурентоспособности будущих специалистов в изменяющихся условиях; - создание условий для развития умственного потенциала обучающихся, формирования современного мышления коммуникаций, самостоятельности, способности применения полученных знаний в различных сферах деятельности (проектной, исследовательской, профессиональной и т.д.). 	

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дата	Содержание и форма деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
СЕНТЯБРЬ					
1	День знаний – торжественная линейка, праздничные классные часы в группах	1-4 курс	г.о. Вологда	Директор колледжа, заместители директора, педагоги	ЛР 2
15	Психологическое тестирование в группах нового набора по выявлению студентов, склонных к девиантному поведению	1 курс	г.о. Вологда	Педагог-психолог	ЛР 3,7
20	Посвящение в студенты «Студент – это гордо!» - конкурс видеороликов и презентаций	1 курс	г.о. Вологда	Заместитель директора по воспитательной работе, педагоги	ЛР 7
24	Участие во Всероссийском конкурсе «Большая перемена» - проект президентской платформы «Россия – страна возможностей»	1-4 курс	г.о. Вологда	Педагог-организатор, кураторы групп	ЛР 1,2
ОКТЯБРЬ					
5	День учителя	1-4 курс	г.о. Вологда	Заместитель директора по общим вопросам	ЛР 8,11
30	Уроки безопасности в сети интернет – лектории, классные часы	1-4 курс	г.о. Вологда	Педагоги	ЛР 3
НОЯБРЬ					
7	Уроки мужества «Истории славной страницы», посвященные Дню народного единства; участие во Всероссийской акции «В единстве сила»	1-4 курс	г.о. Вологда	Заместитель директора по учебно-методической работе, педагоги	ЛР 1,5,8
10	Творческий конкурс «Мы студенты», в рамках Международного Дня студента	1-4 курс	г.о. Вологда	Педагог-организатор	ЛР 7
16	Международный день толерантности – социальная акция	1-4 курс	г.о. Вологда	Заместитель директора по воспитательной работе	ЛР 7,8
16	Международный день отказа от курения - конкурс творческих видеороликов «Мы выбираем ЗОЖ»	1-4 курс	г.о. Вологда	Заместитель директора по воспитательной работе, педагоги	ЛР 3,9


ДЕКАБРЬ					
5	День волонтера (добровольца) – творческое мероприятие	1-4 курсы	г.о. Вологда	Заместитель директора по общим вопросам	ЛР 2,7
9	День Героев Отечества – уроки мужества	1-4 курсы	г.о. Вологда	Педагог-организатор	ЛР 1,5
12	День Конституции Российской Федерации - интерактивная игра «Учусь быть гражданином!»	1-4 курсы	г.о. Вологда	Заместитель директора по воспитательной работе	ЛР 2,3
ЯНВАРЬ					
24	«Татьянин день» - День студенчества		г.о. Вологда	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор	ЛР 8,11
ФЕВРАЛЬ					
14	День Влюбленных – работа почты Святого Валентина	1-4 курс	г.о. Вологда	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор	ЛР 8
23	День защитников Отечества – военно-спортивные соревнования «А ну-ка, парни!»	1-4 курс	г.о. Вологда	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор	ЛР 1,5
28	«Широкая Масленица» - праздничное мероприятие, конкурс выпечки блинов	1-4 курс	г.о. Вологда	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор	ЛР 8,11
МАРТ					
1	Всемирный день гражданской обороны – лекторий с практическими занятиями	1-4 курс	г.о. Вологда	Заместитель директора по безопасности	ЛР 2,3
8	Международный женский день – праздничное мероприятие, конкурс «Мисс колледжа»	1-4 курс	г.о. Вологда	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор	ЛР 8,11
АПРЕЛЬ					
1	День юмора и смеха - КВН		г.о. Вологда	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, педагоги	ЛР 11
2-8	Неделя Здоровья, в рамках Всемирного дня здоровья, спортивные соревнования, флешмоб,		г.о. Вологда	Заместитель директора по воспитательной работе,	ЛР 9

	подготовка видеороликов о ЗОЖ			педагог-организатор	
10	Участие студентов в организации и проведении Дней открытых дверей	1-4 курсы, школьники	г.о. Вологда	Заместитель директора по учебно-методической работе, педагог-организатор, педагоги	ЛР 4
22	Всемирный день Земли - экологическая акция по благоустройству территории, подготовка видеороликов	1-4 курс	г.о. Вологда	Заместитель директора по общим вопросам, кураторы групп	ЛР 10
25	Проведение тренингов «Пути эффективного трудоустройства» (для студентов выпускных групп)	4 курс	г.о. Вологда	Заместитель директора по учебно-методической работе, педагог-организатор, педагоги	ЛР 4
МАЙ					
1	Праздник весны и труда - подготовка видео поздравлений	1-4 курс	г.о. Вологда	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор	ЛР 4
9	Мероприятия, в рамках Дня Победы, участие студентов во Всероссийских акциях: - «Письмо Победы»; - «Георгиевская ленточка»; - «Бессмертный полк».	1-4 курс	г.о. Вологда	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, педагоги	ЛР 1,5
31	Всемирный день без табака: классные часы	1-4 курс	г.о. Вологда	Педагог-организатор, кураторы групп	ЛР 9
ИЮНЬ					
1	Международный день защиты детей - спартакиада	1-4 курс	г.о. Вологда	Заместитель директора по воспитательной работе, кураторы групп	ЛР 2,7
22	День памяти и скорби в связи с началом ВОВ	1-4 курс	г.о. Вологда	Заместитель директора по воспитательной работе, педагоги	ЛР 1,5
30	Торжественное мероприятие «Выпускник»	4 курс	г.о. Вологда	Директор колледжа, заместители директора, педагоги	ЛР 7,11



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБУ:01 Русский язык

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Форма обучения
очная форма обучения

Вологда, 2024

Рабочая программа предназначена для преподавания учебной дисциплины ОДБУ:01 Русский язык общеобразовательного цикла по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для обучающихся очной формы обучения в течение первого года обучения.

Рабочая программа разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828) и от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) (далее - ФГОС СОО), Приказа Минобрнауки России от 05.02.2018 № 67 «Об утверждении ФГОС СПО по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. №371 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 июля 2023 г., регистрационный № 74228) и примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык», рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол №13 от 29 сентября 2022) с учетом профиля получаемого среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Составитель: В.Э. Туроверов, директор

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Дисциплина «Русский язык» входит в общеобразовательный цикл.

Дисциплина «Русский язык» является общеобразовательной дисциплиной базового уровня по специальности **20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях»**. Реализуется в соответствии с ФГОС СОО и ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Цели дисциплины:

Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности. Содержание общеобразовательной дисциплины Русский язык направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности и ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p>	<p>- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</p> <p>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p>

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знания о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь,

	<p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	<p>функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;</p> <p>- обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);</p> <p>- обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте</p>
<p>ПК 2.1. Оценивать кредитоспособность клиентов;</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять и оформлять выдачу кредитов</p>	<p>- читать слова и словосочетания русского языка с соблюдением правил;</p> <p>- орфографически правильно писать экономические и банковские термины;</p> <p>- применять терминологию в профессиональной деятельности;</p> <p>- правильно составлять документы</p>	<p>- владеть основными характеристиками частей речи языка: имён существительных и прилагательных, глаголов причастий, числительных, местоимений, наречий, союзов, приставок и предлогов;</p> <p>- владеть правилами фонетики;</p> <p>-владеть принципами словообразования</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Общий объем образовательной программы дисциплины (всего)	<i>100</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>72</i>
в том числе:	
Основное содержание	<i>56</i>
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	<i>16</i>
Консультации	<i>2</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>8</i>
Промежуточная аттестация	<i>18</i>
Промежуточная аттестация в форме экзамена в 1 семестре – 2 часа	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Русский язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции	Методы и формы текущего контроля успеваемости
1	2	3	4	5
Учебная дисциплина Русский язык				
Основное содержание				
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		12	<i>ОК 05 ПК 2.1</i>	
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Основное содержание	4	<i>ОК 05</i>	
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Входной контроль	2		Разноуровневые задания Устный контроль в виде фронтального опроса
	Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии	2		
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Основное содержание	4	<i>ОК 05 ПК 2.1, ПК 2.2</i>	
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	1		Разноуровневые задания Фронтальный опрос
	Займствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.	1		
	Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике.	1		
	Профессионально-ориентированное содержание:			
	Признаки заимствованного слова. Заимствованные термины в банковском деле.	1		Практическая работа
Тема 1.3. Язык как система знаков	Основное содержание	4	<i>ОК 05</i>	
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	2		Лексический диктант

	Принципы русской орфографии	2		Практическая работа
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		36	<i>OK 04; OK 05 ПК 2.1</i>	
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Основное содержание	4/2	<i>OK 04; OK 05</i>	
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические).	2		Устный контроль в виде фронтального опроса Тестирование
	Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы	1		
	Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	1		Лингвистические задачи
	Самостоятельная работа: Составить орфоэпический словарь студента из 20 слов	2		
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Основное содержание	4/4	<i>OK 04; OK 05 ПК 2.2</i>	
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	2		Устный контроль в виде фронтального опроса Тестирование
	Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на -З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	2		Практические работы
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	Основное содержание	4	<i>OK 04; OK 05</i>	
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных	2 1		Устный контроль в виде фронтального опроса Тестирование Лингвистические

				задачи
	Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	1		Практические работы
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	Основное содержание	4/4	OK 04; OK 05	
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	2 1		Устный контроль в виде фронтального опроса Тестирование
	Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	1		Лингвистические задачи
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Основное содержание	2	OK 04; OK 05 ПК 2.1	
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	1		Устный контроль в виде фронтального опроса
	Профессионально-ориентированное содержание Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности кредитного специалиста.	1		Практическая работа
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	Основное содержание	4	OK 04; OK 05	
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	2		Устный контроль в виде фронтального опроса
	Правописание местоимений. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	2		Практическая работа
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Основное содержание	4	OK 04; OK 05	
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции	2		Диктант, устный контроль в виде фронтального опроса

	Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	2		Практическая работа, выполнение теста
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Основное содержание	4	<i>OK 04; OK 05</i>	
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий	1		Устный контроль в виде фронтального опроса
	Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида.	1		
	Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Правописание суффиксов деепричастий.	2		Практическая работа
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Основное содержание	4/3	<i>OK 04; OK 05</i>	
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий.	1		Устный контроль в виде фронтального опроса Диктант
	Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы	2		
	Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ	1		Практическая работа
	Самостоятельная работа: Составить таблицу «Слитное и раздельное написание НЕ с различными частями речи»	3		
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		14	<i>OK 04; OK 05; OK 09 ПК 2.1</i>	
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	Основное содержание	4	<i>OK 04; OK 05 ПК 2.1, ПК 2.2</i>	
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения.	2		Устный контроль в виде фронтального опроса

	Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения			Лингвистические задачи
	Профессионально-ориентированное содержание	2		
	Знаки препинания в простом предложении на примере аналитических статей по банковскому делу (кредитование, страхование, накопительные счета)	2		Практический контроль: разбор предложений
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	Основное содержание	4/3	OK 04; OK 05 ПК 2.1	
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов	1 1		Устный контроль в виде фронтального опроса Синтаксический разбор предложений
	Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	2		Практический контроль: разбор предложений
	Самостоятельная работа Составить таблицу «Вводные слова»	3		
Тема 3.3. Сложное предложение	Основное содержание	6/3	OK 05; OK 09 ПК 2.1, ПК 2.2	
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложносочинённое предложение. Использование сложносочинённых предложений в речи. Знаки препинания в сложносочинённых предложениях.	1		Устный контроль в виде фронтального опроса Синтаксический

	Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях.	1		разбор предложений
	Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	1		
	Профессионально-ориентированное содержание	2		Сочинение, ролевая игра
	Написание сочинения, содержащего разные типы сложных предложений: бессоюзные, сложносочиненные и сложноподчиненные (на тему экономики и финансов) Составление диалога с одноклассником на тему «Сложности в профессии финансового аналитика»	1		
Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		12	<i>ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2</i>	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Профессионально-ориентированное содержание	4	<i>ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 2.1</i>	
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет в профессии операционного работника банка Терминология и профессиональная лексика банковского специалиста. Язык специальности. Терминологические словари экономики и финансов.	2 2		Устный контроль в виде фронтального опроса
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	Профессионально-ориентированное содержание	2/1	<i>ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 2.2</i>	
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык в произведениях, связанных с денежными средствами. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь кассира	1		Устный контроль в виде фронтального опроса

	Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы). Составление словаря профессионализмов кредитного специалиста	1		Практический контроль: составление словаря профессионализмов
Тема 4.3. Научный стиль.	Основное содержание	2	OK 04; OK 05; OK 09	
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов в экономике, банковском деле (общенаучные, частнонаучные и технологические)	2		Устный контроль в виде фронтального опроса
Тема 4.4. Деловой стиль	Профессионально-ориентированное содержание	4	OK 04; OK 05; OK 09 ПК2.1, ПК 2.2	
	Виды документов в экономике. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки кредитного специалиста. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности кредитного специалиста	2		Устный контроль в виде фронтального опроса Работа в группах
	Виды документов в банковском деле. Составление/заполнение документа на выбор	2		Практическая работа
Промежуточная аттестация (Экзамен)				
		Всего:	72	

Темы индивидуальных проектов:

1. Лексика статей по банковскому делу и экономике.
2. Профессионализмы в экономике, особенности их использования.
3. Особенности синтаксиса и лексики в аналитических статьях по финансам и кредиту.
4. Концепт «работник банка» в сознании студентов колледжа.
5. Синтаксические особенности статей по экономике.
6. Применение особенностей русского языка в профессии кредитного специалиста.
8. Особенности употребления денег в устойчивых выражениях.
9. Особенности терминологии в банковском деле.
10. Роль заимствованных слов в экономических терминах.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Реализация программы дисциплины Русский язык требует наличия учебного кабинета русского языка.

Эффективность преподавания курса русского языка зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознании и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основная литература:

Русский язык и литература. Русский язык. 10 кл. Базовый уровень: учебник Т.М. Пахнова. – 7-е изд., стереотип. – М. : Дрофа, 2022. – 352 с. – Режим доступа:

<https://media.prosv.ru/content/item/reader/10168/>

Русский язык и литература. Русский язык. 11 кл. Базовый уровень: учебник Т.М. Пахнова. – 8-е изд., стереотип. – М. : Дрофа, 2022. – 366 с. – Режим доступа:

<https://media.prosv.ru/content/item/reader/10169/>

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Успешное освоение дисциплины Русский язык предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, систематической работы с применением образовательных технологий, а также разнообразных методов и приемов обучения.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, возможность электронного обучения и применения дистанционных образовательных технологий. В преподавании дисциплины используются учебно-методические материалы как на бумажном носителе, так и в электронно-цифровой форме, а именно электронные методические пособия, учебники, ресурсы электронной-библиотечной системы, цифровые образовательные платформы, информационно-коммуникационные технологии, в том числе «облачные», через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

Применение разных форм организации учебной деятельности способствует пробуждению у студентов интереса к изучаемой дисциплине, эффективному усвоению учебного материала, самостоятельному поиску путей и вариантов решения поставленных образовательных задач, формированию профессиональных умений и навыков.

4.1 Активные и интерактивные формы проведения занятий

Активные и интерактивные формы проведения занятий

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
1	Урок	Тема 1.1 Основные функции языка в современном обществе (работа в группах)	2
	Урок	Тема 2.1 Фонетика и орфоэпия (групповая дискуссия)	3
	Урок	Тема 2.2 Морфемика и словообразование (работа в группах)	2
	Урок	Тема 2.4 Имя прилагательное как часть речи (работа в группах)	3
	Урок	Тема 2.8 Причастие и деепричастие как особые формы глагола (работа в группах)	2
	Урок	Тема 3.1 Основные единицы синтаксиса (работа в группах, анализ, при котором вырабатывается умение самостоятельно делать выводы)	2
	Урок	Тема 3.2 Второстепенные члены предложения (работа в группах)	2
	Урок	Тема 3.3 Сложные предложения (работа в группах)	2
	Урок	Тема 4.1 Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации (работа в группах, дискуссия)	2
	Урок	Тема 4.2 Деловой стиль (работа в группах, дискуссия)	2
Итого:			22

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины Русский язык раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение теста
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Тема 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение теста
ПК 4.3. Составлять (отчеты) и налоговые декларации по налогам и сборам в бюджет, учитывая отмененный единый социальный налог (ЕСН), отчеты по страховым взносам в государственные внебюджетные фонды, а также формы статистической отчетности в установленные законодательством сроки	Р 1, тема 1.2 Р2, темы 2.2, 2.3, 2.5 Р3, темы 3.1, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение теста

Для **текущего контроля** успеваемости по дисциплине Русский язык применяются методы контроля: устный контроль в форме фронтального опроса, дискуссионного задания; письменный контроль в формах выборочного тестирования, проверочной работы, заданий письменного характера, в форме индивидуальной домашней работы (расчетные задания); практический контроль в форме защиты проектов, макетов геометрических тел, разбора проблемной ситуации; комплексный контроль в форме оценки групповой работы студентов, комплексная оценка деловой игры, защиты презентации.

Основные показатели оценки результата	
Личностные	<p>Результатом формирования личностных учебных универсальных действий следует считать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • положительное отношение к урокам русского языка; • достаточный объем словарного запаса и усвоенных грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств в процессе речевого общения; • способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью; • формирование ценностных ориентаций (саморегуляция, стимулирование, достижение и др.).
Метапредметные	<p>Результатом формирования познавательных учебных универсальных действий будут являться умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • владение всеми видами речевой деятельности; • осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий; • уметь выделять существенную информацию из текстов разных видов; • уметь осуществлять синтез как составление целого из частей; • уметь осуществлять сравнение и классификацию по заданным критериям; • уметь устанавливать причинно-следственные связи; • уметь строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях; • уметь устанавливать аналогии; • осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотеки. <p>Основным критерием сформированности коммуникативных учебных универсальных действий можно считать коммуникативные способности обучающегося, включающие в себя:</p> <ul style="list-style-type: none"> • желание вступать в контакт с окружающими; • знание норм и правил, которым необходимо следовать при общении с окружающими;

	<ul style="list-style-type: none"> • умение организовать общение, включающее умение слушать собеседника, умение эмоционально сопереживать, умение решать конфликтные ситуации, умение работать в группе; • сотрудничать с товарищами при выполнении заданий в группе: устанавливать и соблюдать очерёдность действий, сравнивать полученные результаты, выслушивать партнеров, корректно сообщать товарищам об ошибках; • задавать вопросы с целью получения нужной информации; • организовывать взаимопроверку выполненной работы; • высказывать свое мнение при обсуждении задания. <p>Критериями сформированности у учащегося <i>регуляции</i> своей деятельности может стать способность:</p> <ul style="list-style-type: none"> • отслеживать цель учебной деятельности и внеучебной (проектная деятельность); • планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу, правилу, с использованием норм; • выбирать средства для организации своего поведения; • адекватно воспринимать указания на ошибки и исправлять найденные ошибки; • оценивать собственные успехи в речевой деятельности; • планировать шаги по устранению пробелов. <p>В результате изучения тем курса обучающиеся должны использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</p> <ul style="list-style-type: none"> • для использования родного языка как средства получения знаний по другим учебным предметам; • для коммуникативного взаимодействия с окружающими людьми в процессе речевого общения, совместного выполнения какой-либо задачи, участия в спорах, обсуждениях; • для письменного общения.
Предметные	<p>Результатом формирования <i>предметных учебных универсальных действий</i> следует считать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии русского языка; • овладение основными нормами литературного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого

	<p>этикета; использование их в своей речевой практике при создании устных и письменных высказываний;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проведение многоаспектного анализа текста с точки зрения его основных признаков и структуры, принадлежности к определённым функциональным разновидностям языка, особенностей языкового оформления, использования выразительных средств языка.
<p>Язык и речь. Функциональные стили речи</p>	<p>В результате изучения темы обучающиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • функциональные стили речи; • типы речи; • признаки текста. <p>В результате изучения темы обучающиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составлять связное высказывание в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; • различать тексты разных функциональных стилей; • создавать устные и письменные высказывания разных типов речи.
<p>Фонетика, орфоэпия, графика, орфография</p>	<p>В результате изучения темы обучающиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • орфоэпические нормы русского языка; • орфографические нормы русского языка; • фонетические нормы русского языка. <p>В результате изучения темы обучающиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять орфоэпические нормы русского языка в устной речи; • определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; • применять орфографические нормы русского языка в письменной речи.
<p>Лексикология и фразеология</p>	<p>В результате изучения темы обучающиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • различие между лексическим и грамматическим значением слова; • основные виды выразительных средств лексики и фразеологии в художественной речи; • основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, метонимия, эпитет, олицетворение). <p>В результате изучения темы обучающиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять орфоэпические нормы русского языка в устной речи; • определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;

	<ul style="list-style-type: none"> • применять орфографические нормы русского языка в письменной речи.
Морфемика, словообразование, орфография	<p>В результате изучения темы обучающиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные виды выразительных средств словообразования в художественной речи; • орфографические нормы русского языка в письменной речи. <p>В результате изучения темы обучающиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять круг орфографических правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; • применять орфографические нормы русского языка в письменной речи.
Морфология и орфография	<p>В результате изучения темы обучающиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • части речи русского языка; • орфографические правила русского языка относительно частей речи. <p>В результате изучения темы обучающиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • различать части речи русского языка; • определять круг орфографических правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; • применять орфографические нормы русского языка в письменной речи.
Синтаксис и пунктуация	<p>В результате изучения темы обучающиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • пунктуационные правила русского языка. <p>В результате изучения темы обучающиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять круг пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; • определять типы придаточных предложений.

Для текущего контроля успеваемости по дисциплине Русский язык применяются следующие методы контроля: письменный, устный.

Контроль устный

В устный контроль в форме опроса вошли следующие темы:

Тема 1.1 Основные функции языка в современном обществе.

Тема 1.2 Происхождение русского языка Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики.

Тема 2.1 Фонетика и орфоэпия.

Тема 2.2 Морфемика и словообразование.

Тема 2.3 Имя существительное как часть речи.
Тема 2.4 Имя прилагательное как часть речи.
Тема 2.5 Имя числительное как часть речи.
Тема 2.6 Местоимение как часть речи.
Тема 2.7 Глагол как часть речи.
Тема 2.8 Причастие и деепричастие как особые формы глагола.
Тема 2.9 Наречие как часть речи. Служебные части речи.
Тема 3.1 Основные единицы синтаксиса.
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.
Тема 3.3 Сложное предложение.
Тема 4.1 Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.
Тема 4.2 Коммуникативный аспект культуры речи.
Тема 4.3 Научный стиль.
Тема 4.4 Деловой стиль

Контроль письменный

в форме решения тестов, контрольных работ, написания диктантов, сочинений/эссе, различных разборов вошли следующие темы:

Тема 1.1 Основные функции языка в современном обществе. (входная контрольная работа).
Тема 1.3. Язык как система знаков (орфографический разбор, диктант).
Тема 2.1 Фонетика и орфоэпия. (тестирование).
Тема 2.2 Морфемика и словообразование. (тестирование).
Тема 2.3 Имя существительное как часть речи. (тестирование).
Тема 2.4 Имя прилагательное как часть речи. (тестирование).
Тема 2.7 Глагол как часть речи. (диктант).
Тема 2.8 Причастие и деепричастие как особые формы глагола. (морфологический разбор).
Тема 2.9 Наречие как часть речи. Служебные части речи. (диктант).
Тема 3.1 Основные единицы синтаксиса. (синтаксический разбор).
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения. (синтаксический разбор).
Тема 3.3 Сложное предложение. (синтаксический разбор, сочинение).

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена методом письменного контроля.

Перечень вопросов для экзамена (по материалам ЕГЭ):

ЧАСТЬ 1

1. Работа с текстом.
2. Связь слов в тексте.
3. Лексическое значение слова (работа со словарной статьей).
4. Орфоэпические нормы.
5. Лексические нормы. Слова-паронимы.
6. В одном из выделенных ниже слов допущена ошибка в образовании формы слова. Исправьте ошибку и запишите слово правильно.
7. Правописание безударных гласных в корнях слов.
8. Правописание приставок (изменяемые, неизменяемые, пре- и при-, гласные И и Ы после приставок, Ъ и Ь знаки).
9. Правописание суффиксов существительных, прилагательных, глаголов, причастий и деепричастий.
10. Правописание суффиксов и окончаний причастий, глаголов,

11. Правописание частиц НЕ и НИ с различными частями речи.
12. Слитное и раздельное правописание производных предлогов, союзов, наречий, частиц.
13. Правописание НН и Н в различных частях речи.
14. Постановка запятой в сложносочиненном предложении и при однородных членах.
15. Постановка запятой при обособленных членах предложения: деепричастном и причастном оборотах, уточняющих членах, обособленных дополнениях и сравнениях.
16. Постановка запятой при словах, грамматически не связанных с предложением (вводные слова и обращения).
17. Запятая в сложноподчиненном предложении, при однородном, параллельном и последовательном подчинении придаточных.
18. Запятая в предложениях с различными видами связи (сочинительная, подчинительная, бессоюзная), запятая на стыке союзов.
19. Информационная обработка текста.
20. Типы речи: описание, повествование, рассуждение.
21. Лексическое значение слова. Синонимы, антонимы, фразеологизмы. Лексика с точки зрения происхождения и употребления.
22. Средства связи предложений в тексте (союзы, предлоги, наречия, частицы, лексические повторы).
23. Средства художественной выразительности.

ЧАСТЬ 2

24. Написать сочинение по прочитанному тексту.

Задания с 1 по 21 представляют собой задания закрытого типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных. Задания 22 и 23 – это задания открытого типа, требующие краткого ответа, который студент должен записать в виде слова (слов), словосочетания или числа (чисел).

Пример экзаменационной работы

БИЛЕТ 1

Часть 1

Прочитайте текст и выполните задания 1–3.
--

(1) В армиях спасения умный риск и истинное благородство неразделимы. (2) Ремесло спасения естественным образом фильтрует людей по их душевным качествам. (3) В результате долго в спасателях задерживаются только сильные люди, способные защитить слабого, попавшего в беду. (4)... желающим попасть на работу в отряд «Центроспас» недостаточно иметь за плечами безукоризненное военное или спортивное прошлое и владеть необходимым набором специальностей. (5) Новичку во время стажировки необходимо доказать будущим коллегам, что на него в любой ситуации можно положиться, что он проявляет доброту и терпимость, необходимые в ежедневных миссиях.

1 Укажите два предложения, в которых верно передана ГЛАВНАЯ информация, содержащаяся в тексте. Запишите номера этих предложений.

1) Человек, имеющий за плечами военное или спортивное прошлое, проявляющий определённые душевные качества, принимается на работу в отряд спасателей «Центроспас» без испытательного срока.

2) В армиях спасения фильтруют новичков по их душевным качествам.

тренаж..р

Ответ: ____

10] Определите ряд, в котором в обоих словах пропущена буква Ю. Выпишите эти слова, вставив пропущенную букву.

мле..щий от тепла, пчёлы жал..т

сме..щийся человек, послы поклон..тся

наде..щийся на успех, угли тле..т

черне..щие деревья, ребята очут..тся в лесу

леч..щиеся пациенты, они пряч..т

Ответ: ____

11] Определите, в каких случаях пишется НИ. Раскройте скобки и выпишите эти слова. Как (Н..)РАССУЖДАЙ, а карманный муж — идеальный муж. Поэтому Клавдия получила то, что (Н..)СМОГЛА приобрести (Н..)ОДНА женщина на свете.

Ответ: ____

12] Определите предложение, в котором оба выделенных слова пишутся ЧЕРЕЗ ДЕФИС. Раскройте скобки и выпишите эти два слова.

Лейтенант спросил подростка (ПО)НЕМЕЦКИ: «Зачем ты это сделал — ведь тебя (ПО)ВОЕННЫМ законам могут расстрелять?»

Малознакомая женщина передала ему ВСЕГО(НАВСЕГО) просьбу коллеги встретиться завтра и ПОЧЕМУ(ТО) о встрече никому не говорить.

Все эти дни в больнице светло и празднично, все стараются наперебой — и САМА(СОБОЙ) возникает даже КАКАЯ(ТО) всеобщая любовь.

Я учусь в ТОЙ(ЖЕ) школе, где КОГДА(ТО) учились мама и папа.

Мы ПОЧЕМУ(ТО) были сбиты (С)ТОЛКУ.

Ответ: ____

13] Укажите все цифры, на месте которых пишется НН.

Седая голова графини была опуше(1)а, лицо изборожде(2)о морщинами, на шее ожерелье — подли(3)ое произведение искусства.

Ответ: ____

14] Расставьте знаки препинания. Укажите два предложения, в которых нужно поставить ОДНУ запятую. Запишите номера этих предложений.

1) И по физическим свойствам и по химическому составу тело нашей планеты неоднородно.

2) О самых простых вещах старшеклассницы почему-то любят говорить шёпотом или с таинственным видом.

3) Художник достал из кармана книжечку и карандаш и быстро набросал композицию.

4) Последние дни и часы в летнем лагере или в поезде или в школе всегда тянутся страшно медленно.

5) Никто не предложил нам раздеться за кулисами и мы долго стояли в очереди возле гардероба.

Ответ: ____

15] Расставьте знаки препинания. Укажите все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запяты.

По вечерам вожатый (1) хрипло вторгаясь в бесконечную птичью болтовню (2) и (3) приливами набегающий (4) сосновый шум (5) стал устраивать такие радиобеседы.

Ответ: ____

16] Расставьте знаки препинания. Укажите все цифры, на месте которых в предложениях должны стоять запяты.

Мама считала, что ей уже не грозит внимание мужчин. Возможно (1) этот диагноз, поставленный ещё в молодости, был неточным, поспешным. Однако (2) мама действовала

согласно ему, и (3) естественно (4) наше семейство не имело мужской опоры, а у меня появились мальчишеские повадки.

Ответ: ____

17 Расставьте знаки препинания. Укажите все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запяты.

В этот раз со дна моря подняли бочки с вином (1) выдержка (2) которого намного превысила (3) все мыслимые и немыслимые технологические сроки (4) и провели дегустацию.

Ответ: ____

18 Расставьте знаки препинания. Укажите все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запяты.

Мама не могла стать иной (1) и (2) поскольку самопожертвование пока (3) что ей счастья не приносило (4) она не хотела (5) чтоб и я видела в нём своё жизненное призвание.

Ответ: ____

Прочитайте текст и выполните задания 19–23.

(1) В 60-е годы прошлого века появилась у нас дача и несколько соток земли в Комарове, и я сразу заполучил отдалённость от городской жизни со всеми её привилегиями.

(2) Появились новые нужды, сперва как невзгоды: надо было колоть дрова, топить котелок, подметать двор, крышу, носить воду, чистить колодец. (3) Сделать во дворе умывальник и т. п. (4) Недостатки по мере освоения приобретали достоинства. (5) Вода была чистой, из колодца можно было пить, а мыться такой водой удовольствие. (6) Быт обретал натуральность. (7) Натуральный воздух, натуральные запахи — травы, хвои, дыма. (8) Натуральные звуки.

(9) Люди стосковались по земле, таскали на себе по пять, десять километров трубы, провода, цемент. (10) Везли на тачках, велосипедах... (11) Корячились, надрывались, строили. (12) Сперва временки — скворечники из каких-то коробок, фанеры.

(13) Потом появлялось что-то уже похожее на дом. (14) Осваивали участок: привозили землю, осушали.

(15) Дом требовал смекалки, мужских качеств. (16) Впервые горожанин занимался архитектурой. (17) Дома на участках показывали вкусы хозяев. (18) Кто как покрасил. (19) Снаружи, внутри. (20) Работала изобретательская мысль — печки, отопление, полив участка.

(21) Дом привлекал к работе всю семью. (22) Общая забота, общее удовлетворение, когда что-то получалось.

(23) Чувство собственности, семейной, было новым. (24) Комната в коммунальной квартире — это всегда чужое. (25) Это неизбежно временное, не моё. (26) Я не могу представить, что это навсегда, не хочу такое представлять. (27) Дом создавал новые правила отношений с соседями, да и внутри семьи многое менялось, открывалась ценность семьи, она сообща создавала Дом, он становился коллективным творением.

(28) Дачный дом далеко не крепость англичанина. (29) Коммунальщина позволяла себе самое беспредельное проникновение на личную территорию, в личную жизнь, интимную жизнь.

(30) Появление дома даёт радость обладания, радость заботы. (31) Дом олицетворяет верность и благодарность. (32) Он не изменит, он сохраняет сделанное для него — крышу, крыльцо.

(33) Появляется особая радость земли. (34) Ничего общего с богатством.

(По Д. Гранину)*

* Даниил Александрович Гранин (род. в 1918) — писатель, публицист.

19 Какие из утверждений соответствуют содержанию текста? Напишите номера ответов.

- 1) Дом — это коллективное творение семьи.
- 2) Освоение земли связано с особой радостью.
- 3) Коллективное освоение земли дает чувство защищенности.
- 4) Для строительства дачи были выделены специальные средства.
- 5) В коммунальных квартирах был хорошо налаженный быт.

Ответ: ____

20 Какие из перечисленных утверждений являются верными? Укажите номера ответов.

- 1) Предложение 2 содержит элемент рассуждения.
- 2) В предложении 12 представлено описание.
- 3) Предложение 15 содержит элемент повествования.
- 4) В предложениях 30, 31 представлено рассуждение.
- 5) В предложении 15 представлено описание.

Ответ: ____

21 Из предложений 4—26 выпишите антонимы.

Ответ: ____

22 Среди предложений 10—17 найдите такое, которое соединяется с предыдущим при помощи антонима. Напишите номер этого предложения.

Ответ: ____

Прочитайте фрагмент рецензии, составленной на основе текста, который Вы анализировали, выполняя задания 19–22.

В этом фрагменте рассматриваются языковые особенности текста. Некоторые термины, использованные в рецензии, пропущены. Вставьте на места пропусков (А, Б, В, Г) цифры, соответствующие номеру термина из списка. Запишите в таблицу под каждой буквой соответствующую цифру.

23 «Синтаксические средства выразительности (А) _____ (например, предложения 7, 9) и (Б) _____ (предложения 2—3) помогают автору отразить процесс создания советским человеком дачи и возделывания участка. Д. Гранин усиливает эмоциональность и образность текста, используя такие лексические приёмы, как (В) _____ (предложение 29), (Г) _____ («корячились», «таскать»)).»

Список терминов:

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1) односоставные предложения | 6) развёрнутая метафора |
| 2) ряды однородных членов | 7) вводные слова |
| 3) парцелляция | 8) противопоставление |
| 4) разговорная лексика | 9) эпитеты |
| 5) инверсия | |

Ответ:

А	Б	В	Г

Часть 2

Напишите сочинение по прочитанному тексту.

Сформулируйте и прокомментируйте одну из проблем, поставленных автором текста (избегайте чрезмерного цитирования).

Сформулируйте позицию автора (рассказчика). Напишите, согласны или не согласны Вы с точкой зрения автора прочитанного текста. Объясните почему. Свой ответ аргументируйте,

опираясь в первую очередь на читательский опыт, а также на знания и жизненные наблюдения (учитываются первые два аргумента).

Объём сочинения — не менее 150 слов.

Работа, написанная без опоры на прочитанный текст (не по данному тексту), не оценивается. Если сочинение представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, то такая работа оценивается нулём баллов.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБУ:02 Литература

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Форма обучения
очная форма обучения

Вологда, 2024

Рабочая программа предназначена для преподавания учебной дисциплины ОДБУ:02 Литература общеобразовательного цикла по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для обучающихся очной формы обучения в течение первого года обучения.

Рабочая программа разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828) и от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) (далее - ФГОС СОО), Приказа Минобрнауки России от 05.02.2018 № 67 «Об утверждении ФГОС СПО по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. №371 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 июля 2023 г., регистрационный № 74228) и примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Литература», рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол №13 от 29 сентября 2022) с учетом профиля получаемого среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
Составитель: В.Э. Туроверов, директор

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Дисциплина «Литература» входит в общеобразовательный цикл.

Дисциплина «Литература» является общеобразовательной дисциплиной базового уровня по специальности **20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях»**. Реализуется в соответствии с ФГОС СОО и ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Цели дисциплины:

Цель дисциплины «Литература»: Целью дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций. Содержание общеобразовательной дисциплины Литература направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности и ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

	<ul style="list-style-type: none"> - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); - владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других

<p>профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>-- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; 	<p>культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; - осознавать художественную картины жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;
---	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; 	<ul style="list-style-type: none"> - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-

	<ul style="list-style-type: none"> - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; 	<p>литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания; - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные

	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду 	<p>высказывания с учетом норм русского литературного языка</p>
<p>ПК 2.1. Оценивать кредитоспособность клиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - улучшение собственной речи для лучшего выступления профессиональной деятельности; - формирование навыков, связанных с профессиональной деятельностью; - демонстрация интереса к будущей профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Общий объем образовательной программы дисциплины (всего)	<i>116</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>108</i>
в том числе:	
Основное содержание	84
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во 2 семестре	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции	Методы и формы текущего контроля успеваемости	
1	2	3	4	5	
ВВЕДЕНИЕ	Содержание учебного материала	2			
	Теоретическое обучение		ОК 01, ОК 02, ОК 03 ПК 2.1	Тестирование	
	Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Входной контроль	1			
	Профессионально-ориентированное содержание			Сочинение	
	Значение литературы при освоении специальности банковского специалиста	1			
Раздел 1. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века					
Тема 1.1 Александр Николаевич Островский	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Устный контроль в виде фронтального опроса	
	Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Жизненный и творческий путь А. Н. Островского. Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского.	2			
	Драма «Гроза». Калинов и его обитатели.	2			Сочинение
	Самостоятельная работа Подготовить материалы к семинару по пьесе «Гроза» (распределение ролей и речь одного персонажа от 1 лица)	4		Ролевая игра	
Тема 1.2 Иван Александрович Гончаров	Содержание учебного материала	6			Устный контроль в виде фронтального опроса
	Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роман «Обломов».	1			
	Проблема русского национального характера в романе. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ.	1			
	Штольц и Обломов. Эволюция образа Обломова.	2	Устный контроль в		

				виде фронтального опроса
	Профессионально-ориентированное содержание: Написание текста в духе «ожидания/реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Разработать способы получения ипотеки для Агафьи Пшеницыной	2		
Тема 1.3 Иван Сергеевич Тургенев	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 2.1	Устный контроль в виде фронтального опроса
	Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Роман «Отцы и дети».	2		
	Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова. Конфликт «отцов» и «детей» в романе. Базаров и Одинцова.	2		
	Профессионально-ориентированное содержание			Дискуссия
	Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Базаров – новый тип человека. Экономическое развитие нового типа людей того времени на примере героя романа И.С. Тургенева «Отцы и дети». Оформление кредита на новую клинику Базарова	2		
Тема 1.4 Федор Иванович Тютчев	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 2.1	Устный контроль в виде фронтального опроса
	Теоретическое обучение			
	Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева. Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева.	2		
Тема 1.5 Николай Алексеевич Некрасов	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 2.1	Устный контроль в виде фронтального опроса
	Сведения из биографии. Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова.	2		

	Профессионально-ориентированное содержание			Дискуссия	
	Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Многообразие характеров (образов) в поэме. Составление плана по экономическому улучшению финансового положения героев произведения, на какие нужды могли бы герои оформить кредит	2			
Тема 1.6 Афанасий Афанасьевич Фет	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Устный контроль в виде фронтального опроса	
	Жизненный и творческий путь А. А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета	2			
Тема 1.7 Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09		
	33-34. Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин. Мировоззрение писателя. Замысел, история создания «Истории одного города». Анализ: «Опись градоначальникам», «Органчик».	2			Устный контроль в виде фронтального опроса
Тема 1.8 Федор Михайлович Достоевский	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 2.1		
	Сведения из жизни писателя. Роман «Преступление и наказание». Петербург Достоевского.	2			Устный контроль в виде фронтального опроса
	Идея «двойничества» в романе «Преступление и наказание».	2			Дискуссия
	Профессионально-ориентированное содержание Кредитование Раскольников и его семьи в произведении Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».	2			Устный контроль в виде фронтального опроса
	Самостоятельная работа Подготовить сравнительный анализ эпизода романа Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» и одной сцены из экранизации (постановки) этого произведения	2			

Тема 1.9 Лев Николаевич Толстой	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	
	Жизненный путь и творческая биография. Роман-эпопея «Война и мир».	2		Устный контроль в виде фронтального опроса
	Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой.	2		Практическая работа
	Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л. Н. Толстого. «Дубина народной войны», партизанская война в романе.	2		Практическая работа
	Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке.	2		Практическая работа
Тема 1.10 Николай Семенович Лесков	Содержание учебного материала			Устный контроль в виде фронтального опроса
	Сведения из биографии Н. С. Лескова. Художественный мир писателя. Повесть «Очарованный странник». Образ Ивана Флягина.	1		Письменный контроль: анализ произведения
Тема 1.11 Антон Павлович Чехов	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 2.1	
	Сведения из биографии. Художественное совершенство рассказов А.П. Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова.	2		Устный контроль в виде фронтального опроса
	Комедия «Вишневый сад». Новаторство Чехова-драматурга.	2		Практическая работа
	Профессионально ориентированное содержание			
	Разработка видов кредитования для героев пьесы (Раневская, Гаев, Лопахин)	2		Практическая работа
Тема 1.12 Литература	Творчество и жизненный путь одного из авторов литературы народов России (по выбору)	1		Дискуссия

народов России					
Тема 1.13 Зарубежная литература второй половины XIX века	Обзор зарубежной литературы второй половины XIX века.	2		Работа в группах	
Раздел 2. Литература XX века. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века					
Тема 2.1 Александр Иванович Куприн	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08 ПК 2.1	Устный контроль в виде фронтальног о опроса	
	Сведения из биографии. Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна. Нравственные и социальные проблемы в рассказе «Гранатовый браслет». Любовь как великая и вечная духовная ценность.	2			
Тема 2.2 Максим Горький	Содержание учебного материала	4			Устный контроль в виде фронтальног о опроса
	Сведения из биографии. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Творчество М. Горького как ранний образец социалистического реализма.	2			
	Профессионально-ориентированное содержание				Практическая работа
	Пьеса «На дне». Финансовая неграмотность героев. Ипотечная система для Актера, Васьки Пепла и Квашни	2			
Тема 2.3 Иван Алексеевич Бунин	Содержание учебного материала	4			Устный контроль в виде фронтальног о опроса
	Сведения из биографии. Лирика И. А. Бунина. Тема «дворянского гнезда» в рассказе «Антоновские яблоки».	2			
	Профессионально-ориентированное содержание		Практическо е занятие		
	Обоснование идеи капитализма, ее основные особенности. Рассказ «Господин из Сан-Франциско». Как работает система кредитования при капитализме и как она работала бы в императорской России	2			

Тема 2.4 Серебряный век русской поэзии	Содержание учебного материала	2		
	Серебряный век русской поэзии. Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов.	2		Устный контроль в виде фронтального опроса
Тема 2.5 Александр Александрови ч Блок	Содержание учебного материала	2		
	Сведения из биографии. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Поэма «Двенадцать».	2		Устный контроль в виде фронтального опроса
Раздел 3. Особенности развития литературы 1920-х годов				
Тема 3.1 Владимир Владимирови ч Маяковский	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 2.1	
	Сведения из биографии. Поэтическая новизна ранней лирики. Маяковский и футуризм. Поэма «Облако в штанах»	2		Устный контроль в виде фронтального опроса
Тема 3.2 Сергей Александрови ч Есенин	Содержание учебного материала	4		
	Сведения из биографии. Поэтизация русской природы, русской деревни в творчестве Есенина.	2		Устный контроль в виде фронтального опроса
	Профессионально ориентированное содержание			
	Финансовый аспект в изображении образа родины в стихотворениях С.А. Есенина	2		Практическая работа
	Содержание учебного материала	2		

Тема 3.3 Осип Эмильевич Мандельштам	Сведения из биографии. Эстетические поиски и эксперименты в ранней лирике. Философичность лирики. Своеобразие художественной формы стихотворений Мандельштама.	2		Устный контроль в виде фронтального опроса Анализ стихотворения	
Тема 3.4 Марина Ивановна Цветаева	Содержание учебного материала				
	Сведения из биографии. Идеино-тематические особенности поэзии М. И. Цветаевой	1		Устный контроль в виде фронтального опроса	
	Профессионально-ориентированное содержание				
	Экономическая составляющая образов лирических героев в поэзии Серебряного века (сопоставление героев М. Цветаевой и других поэтов)	1		Работа в группах	
Тема 3.5 Анна Андреевна Ахматова	Содержание учебного материала	2			
	Жизненный и творческий путь. Своеобразие лирики Ахматовой. Поэма «Реквием».	2		Устный контроль в виде фронтального опроса	
Раздел 4. Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов					
Тема 4.1 Н.А. Островский	Жизненный и творческий путь Н.А. Островского. Роман «Как закалялась сталь» (избранные главы)	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 2.1	Устный контроль в виде фронтального опроса	
Тема 4.2 Михаил Александрович Шолохов	Содержание учебного материала				
	Жизненный и творческий путь писателя. «Донские рассказы».	2			Устный контроль в виде

				фронтальног о опроса
	Роман-эпопея «Тихий Дон» о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны.	2		Практическая работа
	Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение.	2		Практическая работа
Тема 4.3 Михаил Афанасьевич Булгаков	Содержание учебного материала			
	Краткий обзор жизни и творчества М.А. Булгакова. Роман «Мастер и Маргарита».	2		Устный контроль в виде фронтальног о опроса
	Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера.	2		Практическая работа
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Финансовые перспективы Мастера. Кредит на личное дело	2		Практическая работа
	Экономический аспект посещения Воландом Москвы, анализ финансового благополучия москвичей 30-х годов 20 века	2		Работа в группах
Тема 4.4 Андрей Платонович Платонов	Содержание учебного материала			
	Сведения из биографии. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств.	1		Устный контроль в виде фронтальног о опроса
	Рассказы «Песчаная учительница» и «Фро», «Усомнившийся Макар». Поиски положительного героя писателем.	1		Практическая работа
Раздел 5. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет				
Тема 5.1 Великая Отечественная война в литературе	Содержание учебного материала		ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК 2.1	
	Сведения из биографии писателей К.Д. Воробьева, В.В. Быкова. Судьба двух влюбленных на войне в рассказе «Гуси – лебеди». Идейное содержание рассказа В.В. Быкова «Одна ночь». Тема русского характера в рассказе М.А. Шолохова «Судьба человека».	1		Устный контроль в виде фронтальног о опроса

	Профессионально ориентированное содержание			
	Навык интерпретации художественного произведения, осмысление поднятых в нем нравственных проблем и его применение в специальности банковского оператора. Написание сочинений, эссе, в том числе и на профессиональную тематику с аргументацией примерами из художественной литературы.	1		Практическая работа
Тема 5.2 Александр Трифонович Твардовский	Содержание учебного материала			
	Тема войны и памяти в лирике А. Твардовского. Особенности поэтического мира. Поэма «По праву памяти».	2		Устный контроль в виде фронтального опроса
Тема 5.3 Великая Отечественная война в литературе	Поэзия о Великой Отечественной войне. Ю. Друнина, К. Симонов, Д. Самойлов – личная жизнь и творчество	1		Дискуссия
Тема 5.4 Б. Пастернак	Б.Л. Пастернак. Жизненный путь и особенности творчества (обзорное изучение романа «Доктор Живаго»)	1		
Раздел 6. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов				
Тема 6.1 Александр Исаевич Солженицын	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 2.1	
	Сведения из биографии. Рассказ «Один день Ивана Денисовича». Роль личности в истории, взаимоотношение человека и власти. «Архипелаг ГУЛАГ» (обзор с чтением фрагментов).	1		Устный контроль в виде фронтального опроса
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Рассказ «Матренин двор», идея праведничества в рассказе. Финансовая неграмотность главной героини	1		Дискуссия
Тема 6.2 Василий Макарович Шукшин	Содержание учебного материала			
	Сведения из биографии. Изображение жизни советской деревни в рассказах «Чудик», «Срезал», «Выбираю деревню на жительство».	1		Устный контроль в виде

				фронтальног о опроса
	Профессионально ориентированное содержание			
	Экономический аспект жизни в деревне на примере прозы В. Шукшина	1		Устный контроль в виде фронтальног о опроса
Раздел 7. Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов				
Тема 7.1 Особенности развития литературы конца 1980- 2000-х годов	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК 2.1	
	Отражение постмодернистского мироощущения в литературе конца 1980—2000-х годов. Основные направления развития литературы конца 1980—2000-х годов.	1		Устный контроль в виде фронтальног о опроса
	Профессионально ориентированное содержание			Устный контроль в виде фронтальног о опроса
	«Читая - размышляем...»: аналитическая беседа по произведениям художественной литературы конца 1980 - 2000-х. Определение роли художественной литературы для банковского работника.	1		Устный контроль в виде фронтальног о опроса
Раздел 8. Характеристика художественной литературы XXI века				
Тема 8.1 Характеристик а зарубежной литературы XX века	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08 ПК 2.1	
	Общая характеристика зарубежной литературы XX века. Ф. Кафка «Превращение».	1		
	Профессионально ориентированное содержание			
	«Практикум: начинающие литературоведы»: аналитическая работа с текстами в мини-группах (по заданному плану) на тему: «Какие жизненные уроки можно извлечь из произведений зарубежной литературы специалистам экономического профиля, живущим в XXI в».	1		
	Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	1		

Темы индивидуальных проектов:

Ростовщичество-экономическая и нравственная составляющая явления. Почему Р. Раскольников выбрал в качестве жертвы ростовщицу?
(на примере анализа романа «Преступление и наказание» Ф.М. Достоевского)

Экономические особенности поэзии Серебряного века (на примере не менее 5 авторов)

Финансовые неудачи героев русской литературы 19-20 вв.

Страховые документы и их виды для литературных героев прозы 20 века

Кредитование как способ улучшить свое материальное положение (на примере анализа романа Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»)

Улучшение финансовой ситуации героев литературы 19-20 веков с помощью кредитных продуктов

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Реализация программы дисциплины Литература требует наличия учебного кабинета русского языка и литературы.

Эффективность преподавания курса русского языка зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основная литература:

1. Зинин С.А. Литература: учебник для 10 класса общеобразовательных организаций. в 2 ч. Ч. 1 / С.А.

Зинин. - Москва : Русское слово, 2020. - 280 с. - ISBN 978-5-533-00887-7. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/374148/reading> - Текст: электронный.

2. Зинин С.А. Литература: учебник для 10 класса общеобразовательных организаций. в 2 ч. Ч. 2 / С.А.

Зинин. - Москва : Русское слово, 2020. - 272 с. - ISBN 978-5-533-00888-4. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/374149/reading> - Текст: электронный.

3. Зинин С.А. Литература: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. в 2 ч. Ч. 1 / С.А.

Зинин, В.А. Чалмаев. - Москва : Русское слово, 2020. - 512 с. - ISBN 978-5-533-00880-8. - URL:

<https://ibooks.ru/bookshelf/374150/reading> - Текст: электронный.

4. Зинин С.А. Литература: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. в 2 ч. Ч. 2 / С.А.

Зинин, В.А. Чалмаев. - Москва : Русское слово, 2020. - 544 с. - ISBN 978-5-533-00881-5. - URL:

<https://ibooks.ru/bookshelf/374151/reading> - Текст: электронный.

б) дополнительная учебная литература

1. Богданова, О. В. Русская литература XIX — начала XX века: традиция и современная интерпретация / О. В. Богданова. — Санкт-Петербург : Российский государственный педагогический

университет им. А.И. Герцена, 2019. — 732 с. — ISBN 978-5-8064-2730-5. — Текст : электронный //

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:

<http://www.iprbookshop.ru/98622.html>

— Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Коновалов, А. А. Реалистическая традиция в творчестве русских писателей на переломе эпох :

учебное пособие / А. А. Коновалов, Л. Н. Михеева. — Москва : Московский педагогический

государственный университет, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-4263-0977-7. — Текст : электронный //

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:

<https://www.iprbookshop.ru/115559.html>

— Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Литература [Электронный ресурс]: методические указания / Сост. Гладкова Е. В. — СПб.:

СПбГУПТД, 2020.— 29 с.— Режим доступа:

http://publish.sutd.ru/tp_ext_inf_publish.php?id=2020362, по

паролю.

4.2.3. Дополнительные источники

1. Сайт «Русская литература XIX века» [Электронный ресурс]. URL: <http://russkay-literatura.ru/index.html>

2. Сайт «Культура.РФ», литература [Электронный ресурс]. URL:

<https://www.culture.ru/literature>

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Успешное освоение дисциплины Литература предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, систематической работы с применением образовательных технологий, а также разнообразных методов и приемов обучения.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, возможность электронного обучения и применения дистанционных образовательных технологий. В преподавании дисциплины используются учебно-методические материалы как на бумажном носителе, так и в электронно-цифровой форме, а именно электронные методические пособия, учебники, ресурсы электронной-библиотечной системы, цифровые образовательные платформы, информационно-коммуникационные технологии, в том числе «облачные», через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

Применение разных форм организации учебной деятельности способствует пробуждению у студентов интереса к изучаемой дисциплине, эффективному усвоению учебного материала, самостоятельному поиску путей и вариантов решения поставленных образовательных задач, формированию профессиональных умений и навыков.

4.1 Активные и интерактивные формы проведения занятий

Активные и интерактивные формы проведения занятий

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
1	Урок	Ролевая игра: А.Н. Островский (Драма А.Н. Островского «Гроза». Конфликт, система персонажей)	2
1	Урок	Работа в группах: И.С. Тургенев (Роман «Отцы и дети». Проблематика романа. Особенности композиции романа. Система персонажей)	2
2	Урок	Работа в группах: Ф.М. Достоевский (Система персонажей)	2
2	Урок	Работа в группах: Л.Н. Толстой (Система персонажей в романе)	2
2	Урок	Работа в группах: Ф.И. Тютчев (Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф.И. Тютчева)	1
2	Урок	Работа в группах: А.А. Фет (Художественное своеобразие лирики А.А. Фета)	1
2	Урок	Работа в группах: А.К. Толстой (Идейно-тематические и художественные особенности лирики А.К. Толстого)	1
2	Урок	Работа в группах: Н.А. Некрасов	1
2	Урок	Работа в группах: И.А. Бунин (Проза И.А. Бунина. Рассказы «Легкое дыханье», «Грамматика любви», «Антоновские яблоки», «Темные аллеи»)	2
2	Урок	Работа в группах: А.И. Куприн (Повесть А.И. Куприна «Гранатовый браслет»)	2
2	Урок	Работа в группах: Серебряный век русской поэзии	5
2	Урок	Семинар: А.М. Горький (Пьеса А.М. Горького «На дне». Система персонажей)	2
2	Урок	Работа в группах: М.А. Булгаков (Система образов романа «Мастер и Маргарита»)	2
2	Урок	Бинарный урок с историей: Творчество писателей-прозаиков в 1950 – 1980-е годы (Художественное своеобразие творчества Б. Васильева)	2
Итого:			27

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины Русский язык раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Введение раздел 1 раздел 2 раздел 4 раздел 5 раздел 7 раздел 8 раздел 9	Устный опрос Тестирование, Проекты Практические работы Выполнение теста
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Введение раздел 1 раздел 2 раздел 3	Практические работы Контрольные работы Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Выполнение теста
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Введение раздел 1 раздел 2 раздел 7	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение теста
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	раздел 1 раздел 2 раздел 3 раздел 4 раздел 5 раздел 6 раздел 7 раздел 8 раздел 9	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение теста Дискуссия
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	раздел 1 раздел 2 раздел 4 раздел 5 раздел 6 раздел 7 раздел 8	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение теста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	раздел 1 раздел 2 раздел 3 раздел 4 раздел 5 раздел 6 раздел 7 раздел 8 раздел 9	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	раздел 1 раздел 2	Устный опрос Фронтальный контроль
ПК 1.1. Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции.	Введение раздел 1 раздел 2 раздел 3 раздел 4 раздел 5 раздел 6 раздел 7 раздел 8 раздел 9	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Практические работы Выполнение теста

Для **текущего контроля** успеваемости по дисциплине Литература применяются методы контроля: устный контроль в форме фронтального опроса, дискуссионного задания; письменный контроль в формах выборочного тестирования, проверочной работы, заданий письменного характера, в форме индивидуальной домашней работы (расчетные задания); практический контроль в форме защиты проектов, разбора проблемной ситуации; комплексный контроль в форме оценки групповой работы студентов, комплексная оценка деловой игры, защиты презентации.

Основные показатели оценки результата	
Личностные	Результатом формирования <i>личностных учебных универсальных действий</i> следует считать: -положительное отношение к урокам литературы; достаточный объем словарного запаса и усвоенных грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств в процессе речевого общения; -способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью; -формирование ценностных ориентаций (саморегуляция, стимулирование, достижение и др.)
Метапредметные	Результатом формирования <i>познавательных учебных универсальных действий</i> будут являться умения: -осуществлять поиск необходимой информации для выполнения

учебных заданий;

- учиться основам смыслового чтения художественных и познавательных текстов;
- уметь выделять существенную информацию из текстов разных видов;
- уметь осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков;
- уметь осуществлять синтез как составление целого из частей;
- уметь осуществлять сравнение и классификацию по заданным критериям;
- уметь устанавливать причинно-следственные связи;
- уметь строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях;
- уметь устанавливать аналогии; осуществлять расширенный поиск информации с использованием ресурсов библиотеки.

Основным критерием сформированности коммуникативных учебных универсальных действий можно считать коммуникативные способности обучающегося, включающие в себя:

- желание вступать в контакт с окружающими;
- умение организовать общение, включающее умение слушать собеседника, умение эмоционально сопереживать, умение решать конфликтные ситуации, умение работать в группе;
- сотрудничать с товарищами при выполнении заданий в группе: устанавливать и соблюдать очерёдность действий, сравнивать полученные результаты, выслушивать партнеров, корректно сообщать товарищам об ошибках;
- задавать вопросы с целью получения нужной информации;
- организовывать взаимопроверку выполненной работы;
- высказывать свое мнение при обсуждении задания.

Критериями сформированности у учащегося регуляции своей деятельности может стать способность:

- отслеживать цель учебной деятельности и внеучебной (проектная деятельность);
- планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу, правилу, с использованием норм;
- выбирать средства для организации своего поведения;
- адекватно воспринимать указания на ошибки и исправлять найденные ошибки;
- оценивать собственные успехи в речевой деятельности;
- планировать шаги по устранению пробелов.

В результате изучения тем курса обучающиеся должны использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для использования родного языка как средства получения знаний по другим учебным предметам;
- для коммуникативного взаимодействия с окружающими людьми в процессе речевого общения, совместного выполнения какой-либо

	задачи, участия в спорах, обсуждениях; -для устного общения
Предметные	Результатом формирования предметных учебных универсальных действий следует считать: -овладение основными нормами литературного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; -использование их в своей речевой практике при создании устных и письменных высказываний; -проведение многоаспектного анализа текста с точки зрения его основных признаков и структуры, принадлежности к определённым функциональным разновидностям языка, особенностей языкового оформления, использования выразительных средств языка
Русская литература первой половины XIX века	В результате изучения темы обучающиеся должны знать: -содержание произведений русской классической литературы первой половины XIX века (А.С. Пушкина, М.Ю. Лермонтова, Н.В. Гоголя), их историко-культурное и нравственно-ценностное влияния на формирование национальной и мировой культуры. В результате изучения темы обучающиеся должны уметь: -выявлять в художественных текстах А.С. Пушкина, М.Ю. Лермонтова, Н.В. Гоголя образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, формулировать выводы; -анализировать литературное произведение и осмысливать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	В результате изучения темы обучающиеся должны знать: -содержание прозаических произведений русской классической литературы второй половины XIX века (А.Н. Островского, И.А. Гончарова, И.С. Тургенева, Н.С. Лескова, М.Е. Салтыкова-Щедрина, Ф.М. Достоевского, Л.Н. Толстого, А.П. Чехова), их историко-культурное и нравственно-ценностное влияния на формирование национальной и мировой культуры. В результате изучения темы обучающиеся должны уметь: -выявлять в художественных текстах А.Н. Островского, И.А. Гончарова, И.С. Тургенева, Н.С. Лескова, М.Е. Салтыкова-Щедрина, Ф.М. Достоевского, Л.Н. Толстого, А.П. Чехова образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, формулировать выводы;

	<p>-анализировать литературное произведение и осмысливать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации</p>
Поэзия второй половины XIX века	<p>В результате изучения темы обучающиеся должны знать: -содержание поэтических произведений второй половины XIX века (Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, А.К. Толстого, Н.А. Некрасова), их историко-культурное и нравственно-ценностное влияния на формирование национальной и мировой культуры. В результате изучения темы обучающиеся должны уметь: -выявлять в художественных текстах Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, А.К. Толстого, Н.А. Некрасова образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, формулировать выводы; -анализировать литературное произведение и осмысливать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации</p>
Зарубежная литература XIX века	<p>В результате изучения темы обучающиеся должны знать: -особенности развития зарубежной литературы XIX века. В результате изучения темы обучающиеся должны уметь: -выявлять в художественных текстах Э.А. По образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -анализировать литературное произведение и осмысливать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации</p>
Литература начала XX века	<p>В результате изучения темы обучающиеся должны знать: -содержание произведений русской литературы начала XX века (И.А. Бунина, А.И. Куприна, А.А. Блока, А.М. Горького), их историко-культурное и нравственно-ценностное влияния на формирование национальной и мировой культуры. В результате изучения темы обучающиеся должны уметь: -выявлять в художественных текстах И.А. Бунина, А.И. Куприна, А.А. Блока, А.М. Горького образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, формулировать выводы; -анализировать литературное произведение и осмысливать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации</p>
Литература 1930-х – начала 1940-х годов	<p>В результате изучения темы обучающиеся должны знать: -содержание произведений русской литературы 1930-х -1940-х годов</p>

	<p>(М.И. Цветаевой, О.И. Мандельштама, М.А. Булгакова, М.А. Шолохова), их историко-культурное и нравственно-ценностное влияния на формирование национальной и мировой культуры.</p> <p>В результате изучения темы обучающиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять в художественных текстах М.И. Цветаевой, О.И. Мандельштама, М.А. Булгакова, М.А. Шолохова образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, формулировать выводы; -анализировать литературное произведение и осмысливать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации.
<p>Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет</p>	<p>В результате изучения темы обучающиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. <p>В результате изучения темы обучающиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -анализировать литературное произведение и осмысливать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации. -выявлять в художественных текстах А.А. Ахматовой, Б.Л. Пастернака образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях
<p>Литература 1950-х – 1980-х годов</p>	<p>В результате изучения темы обучающиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -особенности развития литературы 1950-х – 1980-х годов; -содержание произведений литературы 1950-х – 1980-х годов (В.Т. Шаламова, В.М. Шукшина, Б.Л. Васильева, А.И. Солженицына), их историко-культурное и нравственно-ценностное влияния на формирование национальной и мировой культуры. <p>В результате изучения темы обучающиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять в художественных текстах В.Т. Шаламова, В.М. Шукшина, Б. Васильева, А.И. Солженицына, Н.М. Рубцова, В.С.Высоцкого образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, формулировать выводы; -анализировать литературное произведение и осмысливать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенно информации

<p>Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)</p>	<p>В результате изучения темы обучающиеся должны знать: - периоды трех волн эмиграции литературы русского зарубежья. В результате изучения темы обучающиеся должны уметь: - выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях</p>
<p>Литература конца 1980-2000-х годов</p>	<p>В результате изучения темы обучающиеся должны знать: - особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов. В результате изучения темы обучающиеся должны уметь: - выявлять в художественных текстах В. Растутина, В. Астафьева образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; - структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, формулировать выводы; - анализировать литературное произведение и осмысливать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации</p>
<p>Литература 2000-2016 годов</p>	<p>В результате изучения темы обучающиеся должны знать: - особенности развития литературы конца 2000-2016-х годов. В результате изучения темы обучающиеся должны уметь: - выявлять в художественных текстах Е. Гришковца, Д. Рубиной, А. Вознесенского образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; - структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, формулировать выводы; - анализировать литературное произведение и осмысливать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации</p>
<p>Зарубежная литература XX века</p>	<p>В результате изучения темы обучающиеся должны знать: - особенности развития зарубежной литературы XX века. В результате изучения темы обучающиеся должны уметь: - выявлять в художественных текстах Ф. Кафки, Р. Брэдбери образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; - анализировать литературное произведение и осмысливать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации</p>

Для текущего контроля успеваемости используются такие методы контроля, как письменный, устный, комплексный, практический.

Устный контроль

в форме индивидуального опроса проводится по следующим темам:

- Тема 1.2 А.С. Пушкин.
- Тема 1.3 М.Ю. Лермонтов.
- Тема 1.4 Н.В. Гоголь.
- Тема 2.4 И.С. Тургенев
- Тема 2.8 Ф.М.Достоевский
- Тема 2.9 Л.Н. Толстой
- Тема 2.10 А.П. Чехов
- Тема 5.4 Серебряный век литературы
- Тема 5.6 А.А.Блок
- Тема 6.4 Е.И. Замятин
- Тема 6.5 М.А. Булгаков
- Тема 6.6 М.А. Шолохов
- Тема 7.1 Литература ВОВ
- Тема 7.2 А.А. Ахматова
- Тема 8.5 А.И. Солженицын
- Тема 12.1 Зарубежная литература

Письменный контроль

в форме выборочного (вариативного) теста вошли следующие темы:

- Тема 2.2 А.Н. Островский.
- Тема 2.4 И.С. Тургенев
- Тема 2.8 Ф.М. Достоевский
- Тема 2.9 Л.Н. Толстой
- Тема 5.3 А.И. Куприн
- Тема 5.5 А.М. Горький
- Тема 6.5 М.А. Булгаков

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета методом письменного контроля.

В дифференцированный зачет вошли следующие темы:

- А.Н. Островский.
- И.С. Тургенев.
- Н.С. Лесков.
- М.Е. Салтыков-Щедрин.
- Ф.М. Достоевский.
- Л.Н. Толстой.
- А.П. Чехов.
- Ф.И. Тютчев.
- А.А. Фет.
- А.К. Толстой.
- Н.А. Некрасов.
- И.А. Бунин.
- А.И. Куприн.
- Серебряный век русской поэзии.
- А.М. Горький.
- А.А. Блок.
- Развитие литературы 1920-х годов.
- Развитие литературы 1930-х – начала 1940-х годов.

М.И. Цветаева.

О.Э. Мандельштам.

А.П. Платонов.

М.А. Булгаков.

М.А. Шолохов.

Развитие литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.

А.А. Ахматова.

Развитие литературы 1950-х – 1980-х годов.

Творчество писателей-прозаиков в 1950 – 1980-е годы.

Творчество поэтов в 1950 – 1980-е годы.

Драматургия 1950-х – 1980-х годов.

А.И. Солженицын.

Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции).

Развитие литературы в период 2000-2020 гг.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Туруров

01.02.2024 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБУ:03 Математика

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Форма обучения
очная форма обучения

Вологда, 2024

Рабочая программа предназначена для преподавания учебной дисциплины ОДУУ:03 Математика общеобразовательного цикла по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для обучающихся очной формы обучения в течение первого года обучения.

Рабочая программа разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828) и от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) (далее - ФГОС СОО), приказом Минпросвещения России Российской Федерации по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**, утвержденного от 05.02.2018 № 67

Рабочая программа составлена в соответствие с Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. №371 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 июля 2023 г., регистрационный № 74228) и примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Математика», рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол №13 от 29 сентября 2022) с учетом социально-экономического профиля получаемого среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Составитель: В.Э. Туроверов, директор

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МАТЕМАТИКА

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Дисциплина Математика входит в общеобразовательный цикл.

Дисциплина Математика является общеобразовательной дисциплиной углубленного уровня по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике. Реализуется в соответствии с ФГОС СОО и ФГОС СПО по специальности 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Цели дисциплины:

Содержание общеобразовательной дисциплины Математика направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности и ФГОС СПО по специальности 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях»

Планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Осуществлять расчетно-кассовое обслуживание клиентов;

ПК 2.1. Оценивать кредитоспособность клиентов;

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со

	<p>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p> <p>- уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p> <p>- уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;</p>
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none">- уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов;- уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;- уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;- уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;- уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;- уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;- уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их
--	--	---

		<p>-уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;</p> <p>- уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон</p>
--	--	---

		<p>больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;</p> <p>Уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2×2 и 3×3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя;</p>
--	--	--

		<p>- уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</p> <p>- умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
--	--	---

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектноую и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; -создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовыми морально- этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов из адач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
---	---	--

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителями (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: <p>а)самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; <p>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; 	<ul style="list-style-type: none"> -уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;
--	---	---

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: Понимать и использовать преимущества командной индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: Составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; -уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;</p>
--	---	---

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;
---	--	---

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Осознание обучающимися российской гражданской идентичности; целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно- нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; 	<p>Уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p> <p>-уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p> <p>- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p>
---	---	---

	<p>Освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>- расширить опыт деятельности экологической направленности;</p> <p>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</p> <p>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.</p>	<p>- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;</p> <p>- уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>- уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</p>

ПК 1.1. Осуществлять расчетно-кассовое обслуживание клиентов	<p>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>-готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений</p>	<p>- умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;</p> <p>- умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>- умение находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений;</p> <p>умение использовать свойства изученных распределений для решения задач;</p> <p>знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>- умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</p> <p>- умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
--	---	---

<p>ПК 2.1. Оценивать кредитоспособность клиентов</p>	<p>-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <p>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>-готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений</p>	<p>- умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;</p> <p>- умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>- умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</p> <p>- умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p>
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем образовательной программы дисциплины (всего)	246
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	216
в том числе:	
Основное содержание	172
В том числе:	
Теоретическое обучение	172
Практическое обучение	0
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	48
В том числе:	
Теоретическое обучение	48
Практическое обучение	0
Консультации	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
В том числе:	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2
Промежуточная аттестация	18
Промежуточная аттестация в форме экзамена во 2 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции	Методы и формы текущего контроля успеваемости
1	2	3		4
Учебная дисциплина Математика		246		
Раздел 1. Числа и вычисления		18		
Тема 1.1 Развитие понятия о числе	Содержание Целые и рациональные числа. Рациональные дроби. Иррациональные числа. Множество действительных чисел. Числовая прямая. Арифметические операции с действительными числами. Модуль действительного числа и его свойства.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1	Письменный контроль в форме проверочной работы (расчетные задания) Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
Тема 1.2 Приближённые вычисления	Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений.	2		
Тема 1.3 Процентные вычисления в экономических задачах. Уравнения и неравенства	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства.	2		Устный опрос в форме дискуссионного задания
Тема 1.4. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах.	2		
Тема 1.5. Арифметический корень натуральной степени. Преобразование выражений с корнями n степени	Содержание Корень степени $n > 1$ и его свойства. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений	2		
Тема 1.6 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Содержание Степень с рациональным показателем и её свойства. Понятие о степени с действительным показателем. Свойства степени с действительным показателем.	2		
Тема 1.7 Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы	Содержание Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число e.	2		
Тема 1.8 Свойства логарифмов	Содержание Свойства. Логарифм произведения, частного, степени.	2		

Тема 1.9 Тригонометрические функции произвольного угла.	Содержание Числовая окружность. Синус, косинус, тангенс и котангенс произвольного угла. Радианная мера угла. Числовая окружность на координатной плоскости.	2		
Раздел 2. Уравнения и неравенства		58		
Тема 2.1 Равносильность уравнений, неравенств, систем	Содержание Равносильность уравнений, неравенств, систем. Определения. Основные теоремы равносильных переходов в уравнениях и неравенствах. Общие методы решения уравнений: переход от равенства функций к равенству аргументов для монотонных функций, метод разложения на множители, метод введения новой переменной, функционально – графический метод. Основные приемы решения систем уравнений: подстановка, алгебраическое сложение, введение новых переменных.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме, Комплексный контроль в форме защиты презентации Письменный контроль в форме выборочного теста Письменный контроль в форме проверочной работы (расчетные задания)
Тема 2.2 Графический метод решения уравнений, неравенств	Содержание Общие методы решения неравенств: переход от сравнения значений функций к сравнению значений аргументов для монотонных функций, метод интервалов, функционально-графический метод. Графический метод решения уравнений и неравенств.	2		
Тема 2.3 Уравнения и неравенства с модулем	Содержание Определение модуля. Раскрытие модуля по определению. Простейшие уравнения и неравенства с модулем. Применение равносильных переходов в определенных типах уравнений и неравенств с модулем.	2		
Тема 2.4 Уравнения и неравенства с параметрами	Содержание Знакомство с параметром. Простейшие уравнения и неравенства с параметром.	2		
Тема 2.5 Составление и решение задач в банковском деле с помощью уравнений	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Решение текстовых задач профессионального содержания.	2		
Тема 2.6 Составление и решение задач в банковском деле с помощью уравнений	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Решение текстовых задач профессионального содержания.	2		

Тема 2.7 Составление и решение задач в банковском деле с помощью уравнений	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Общие методы решения уравнений. Уравнения и неравенства с модулем и с параметрами.	2		
Тема 2.8 Преобразование выражений с корнями n степени	Содержание Преобразование иррациональных выражений Решение иррациональных уравнений	2		
Тема 2.9 Решение иррациональных уравнений и неравенств	Содержание Равносильность иррациональных уравнений и неравенств. Методы их решения. Решение иррациональных уравнений и неравенств	2		
Тема 2.10 Показательные уравнения	Содержание Решение показательных уравнений. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом	2		
Тема 2.11 Показательные уравнения	Содержание Решение показательных уравнений. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом	2		
Тема 2.12 Показательные неравенства	Содержание Решение показательных неравенств. Решение показательных неравенств методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом	2		
Тема 2.13 Системы показательных уравнений	Содержание Решение систем показательных уравнений.	2		
Тема 2.14 Логарифмические уравнения	Содержание Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной.	2		

Тема 2.15 Логарифмические уравнения	Содержание Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной.	2		
Тема 2.16 Логарифмические неравенства	Содержание Понятие логарифмического неравенства. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических неравенств: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной.	2		
Тема 2.17 Системы логарифмических уравнений	Содержание Алгоритм решения системы уравнений. Равносильность логарифмических уравнений и неравенств	2		
Тема 2.18 Применение логарифма в банковском деле	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Применение логарифма в банковском деле	2		
Тема 2.19 Основные тригонометрические тождества	Содержание Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$.	2		
Тема 2.20 Формулы приведения.	Содержание Формулы приведения. Преобразования простейших тригонометрических выражений.	2		
Тема 2.21 Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла	Содержание Сумма и разность синусов. Сумма и разность косинусов. Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла.	2		
Тема 2.22 Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла	Содержание Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. Преобразования простейших тригонометрических выражений.	2		

Тема 2.23 Простейшие тригонометрические уравнения.	Содержание Арксинус, арккосинус числа. Простейшие тригонометрические уравнения. Решение простейших тригонометрических уравнений с помощью числовой окружности	2		<i>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме, Комплексный контроль в форме оценки работы в группах. Письменный контроль в форме проверочной работы (расчетные задания)</i>
Тема 2.24 Простейшие тригонометрические уравнения.	Содержание . Арктангенс числа. Простейшие тригонометрические уравнения. Решение простейших тригонометрических уравнений с помощью числовой окружности	2		
Тема 2.25 Методы решения тригонометрических уравнений	Содержание Решение тригонометрических уравнений. Методы решения тригонометрических уравнений.	2		
Тема 2.26 Методы решения тригонометрических уравнений	Содержание Методы решения тригонометрических уравнений. Однородные уравнения.	2		
Тема 2.27 Системы тригонометрических уравнений	Содержание Системы простейших тригонометрических уравнений.	2		
Тема 2.28 Преобразование тригонометрических выражений	Содержание 1. Синус и косинус суммы и разности двух углов. Тангенс суммы и разности двух углов. Синус и косинус двойного угла.. 2. Преобразование суммы в произведение и произведения в сумму.	2		<i>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме</i>
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу значений тригонометрических функций Составить перечень тригонометрических тождеств	2		
Раздел 3. Функции и графики		16		
Тема 3.1. Числовые функции при совершении банковских операций	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Определение числовой функции. Область определения и множество значений; график функции. Способы задания функций. Свойства функций: монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания, убывания.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1	
Тема 2.2 Построение графиков	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2		<i>Комплексный контроль деловой</i>

функций, описывающие операции в банковской системе, заданных различными способами.	Построение графиков функций, описывающие операции в банковской системе, заданных различными способами.			<i>игры</i>
Тема 3.3. Степенная функция, свойства и ее использование при расчетах показателей в банковской системе	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Построение графиков функций, описывающие экономические процессы, заданных различными способами.	2		<i>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме</i>
Тема 3.4 Показательная функция и ее свойства при совершении банковских операций	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Показательная функция (экспонента). Свойства и график. Знакомство с применением показательной функции	2		<i>Письменный контроль в форме заданий графического характера</i>
Тема 3.5 Логарифмическая функция.	Содержание Логарифмическая функция, её свойства и график.	2		<i>Письменный контроль в форме заданий графического характера</i>
Тема 3.6 Логарифмическая функция.	Содержание Логарифмическая функция, её свойства и график.	2		
Тема 3.7 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg}x$, $y = \operatorname{ctg}x$.	2		
Тема 3.8 Преобразование графиков тригонометрических функций.	Содержание Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций.	2		<i>Комплексный контроль в форме оценки работы в группах.</i>
Раздел 4. Начала математического анализа		42		
Тема 4.1. Понятие производной	Содержание 1.Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей. 2.Приращение аргумента, приращение функции. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.	2	<i>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1</i>	<i>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме. Практический контроль в форме разбора проблемной</i>

				<i>ситуации Комплексный контроль в форме защиты презентации</i>
Тема 4.2. Формулы и правила дифференцирования	Содержание Правила производных суммы, разности, произведения, частного.	2		<i>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме</i>
	Самостоятельная работа Составить таблицу основных формул дифференцирования.	2		
Тема 4.3. Формулы и правила дифференцирования	Содержание Правила производных суммы, разности, произведения, частного.	2		
Тема 4.4 Производные тригонометрических функций. Производная сложной функции	Содержание Определение сложной функции. Производная тригонометрических функций. Производная сложной функции.	2		
Тема 4.5 Геометрический смысл производной	Содержание Геометрический смысл производной функции - угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции.	2		<i>Письменный контроль в форме заданий графического характера</i>
Тема 4.6 Физический смысл производной	Содержание Физический (механический) смысл производной – мгновенная скорость в момент времени: $v = S'(t)$.	2		
Тема 4.7 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью	2		
Тема 4.8 Решение практических задач через производную функции	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Решение практических задач через производную функции	2		
Тема 4.9 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Понятие производной высшего порядка, соответствие знака второй производной выпуклости (вогнутости) функции на отрезке. Задачи на максимум и минимум. Понятие	2		

	асимптоты, способы их определения. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.			
Тема 4.10 Применения производной к исследованию функции и построение графиков	Содержание Исследование функций на монотонность и экстремумы. Применение производной к исследованию функций и построению графиков.	2		
Тема 4.11 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа.	2		
Тема 4.12 Примеры использования производной для нахождения оптимального решения в прикладных задачах.	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Примеры использования производной для нахождения оптимального решения в прикладных задачах.	2		
Тема 4.13 Решение задач. Производная функции, ее применение	Содержание Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции.	2		
Тема 4.14 Первообразная Функции	Содержание Задача о восстановлении закона движения по известной скорости. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции.	2		
Тема 4.15 Правила нахождения первообразных	Содержание Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления	2		<i>Письменный контроль в форме расчетных заданий</i>
Тема 4.16 Неопределенный и определенный интегралы	Содержание Понятие неопределённого интеграла. Понятие определённого интеграла.	2		
Тема 4.17 Определенный интеграл. Формула Ньютона—Лейбница	Содержание Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла - о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона—Лейбница.	2		

Тема 4.18 Площадь криволинейной трапеции	Содержание Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей. Вычисление интегралов	2		
Тема 4.19 Определенный интеграл в профессиональной деятельности	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Определенный интеграл в профессиональной деятельности. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей	2		
	Самостоятельная работа Составить таблицу интегралов	2		
Раздел 5. Множества и логика		4		
Тема 5.1. Элементы теории множеств	Содержание. Виды множеств. Способы задания множеств. Операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Применение теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов.	2	ОК 01, ОК2, ОК 03,	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
Тема 5.1. Элементы математической логики	Определение, теорема, свойство математического объекта, следствие, доказательство, равносильные уравнения.	2		
Раздел 6. Прямые и плоскости в пространстве		16		
Тема 6.1. Основные понятия стереометрии	Содержание 1.Стереометрия. Основные понятия стереометрии: точка, прямая, плоскость, пространство. Аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве.	2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
Тема 6.2 Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание Параллельные прямая и плоскость. Признак параллельности прямой и плоскости. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.	2		
Тема 6.3 Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений.	2		

Тема 6.4 Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости.	2		<i>Письменный контроль в форме заданий графического характера</i>
Тема 6.5 Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание Перпендикуляр и наклонная. Перпендикулярные плоскости. Признак перпендикулярности плоскостей. Доказательство. Расстояния в пространстве.	2		
Тема 6.6 Теорема о трех перпендикулярах	Содержание Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Расстояния в пространстве	2		
Тема 6.7. Прямые и плоскости в банковском деле	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Прямые и плоскости в банковском деле Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в экономических процессах	2		
Тема 6.8 Решение задач. Прямые и плоскости в пространстве	Содержание Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей.	2		
Раздел 7. Многогранники		24		
Тема 7.1 Вершины, ребра, грани многогранника	Содержание Многогранник. Вершины, ребра, грани многогранника. Выпуклые многогранники. Сечения.	2	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 07, ПК 1.1, ПК 2.1	<i>Письменный контроль в форме расчетных заданий, в форме задания графического характера</i>
Тема 7.2 Призма, ее элементы, сечения	Содержание Призма, ее основания, боковые ребра, высота, боковая поверхность. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Сечения призмы.	2		
Тема 7.3 Параллелепипед, куб, их сечения	Содержание Параллелепипед. Прямоугольный параллелепипед, его свойства. Куб. Сечения куба, параллелепипед	2		

Тема 7.4 Пирамида и ее сечения	Содержание Пирамида, ее основание, боковые ребра, высота, боковая поверхность. Треугольная пирамида. Правильная пирамида. Сечения пирамиды. Площади поверхностей пирамиды.	2		
Тема 7.5 Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды	Содержание Площадь боковой и полной поверхности призмы, пирамиды.	2		
Тема 7.6 Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде	Содержание Симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде.	2		
Тема 7.7 Примеры симметрии в банковском деле	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Симметрия в деятельности банковского работника, технике, в быту	2		
Тема 7.8 Правильные многогранники	Представление о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр и икосаэдр).	2		
Тема 7.9 Объемы и площади поверхностей многогранников	Содержание Объемы призмы, пирамиды. Площади поверхностей призмы, пирамиды	2		
Тема 7.10 Решение задач с профессиональным содержанием на нахождение объема и площади поверхности призмы	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Решение задач с профессиональным содержанием на нахождение объема и площади поверхности призмы	2		
Тема 7.11 Решение задач с профессиональным содержанием на нахождение объема и площади поверхности пирамиды	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Решение задач с профессиональным содержанием на нахождение объема и площади поверхности пирамиды	2		
	Самостоятельная работа. Изготовить модели многогранников- куб, пирамида, призма	2		<i>Практический контроль в форме защиты макетов геометрических тел</i>
Раздел 8. Координаты и векторы в пространстве		12	<i>OK 02, OK 03,</i>	

Тема 8.1 Декартовы координаты в пространстве и в банковском деле	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Декартовы координаты в пространстве. Простейшие задачи в координатах. Расстояние между двумя точками, координаты середины отрезка.	2
Тема 8.2 Расстояние между двумя точками. Координаты середины отрезка.	Содержание Простейшие задачи в координатах. Расстояние между двумя точками, координаты середины отрезка.	2
Тема 8.3 Векторы в пространстве	Содержание Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов и умножение вектора на число. Координаты вектора. Коллинеарные векторы. Разложение вектора по двум неколлинеарным векторам	2
Тема 8.4 Угол между векторами. Скалярное произведение векторов	Содержание Угол между векторами. Скалярное произведение векторов.. Компланарные векторы. Разложение вектора по трем некомпланарным векторам	2
Тема 8.5 Показатели банковской системы на координатной плоскости	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Показатели банковской системы на координатной плоскости Координатная плоскость. Вычисление расстояний и площадей на плоскости. Количественные расчеты.	2
Тема 8.6 Решение задач. Координаты и векторы	Содержание Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора.	2

OK 04, OK 07,
ПК 1.1, ПК
2.1

Устный контроль в
форме
фронтального
опроса по теме.
Письменный
контроль в
форме расчетных
заданий

Раздел 9. Тела вращения		12		
Тема 9.1 Цилиндр	Содержание Прямой круговой цилиндр и его элементы. Осевые сечения и сечения параллельные основанию цилиндра. Развертка цилиндра	2	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 07, ПК 1.1, ПК 2.1	<i>Письменный контроль в форме проверочной работы (расчетные задания), Комплексный контроль в форме оценки работы в группах.</i>
Тема 9.2 Конус	Содержание Прямой круговой конус, его элементы. Осевые сечения и сечения параллельные основанию. Развертка конуса	2		
Тема 9.3 Усеченный конус. Сечение усеченного конуса	Содержание Усеченный конус. Его образующая и высота. Сечение усеченного конуса	2		
Тема 9.4 Шар, сфера	Содержание Шар и сфера, касательная плоскость к сфере. Сечения шара, сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости.	2		
Тема 9.5 Объемы и площади поверхностей тел вращения	Содержание Объемы цилиндра, конуса, шара. Площади поверхностей тел вращения	2		
Тема 9.6 Решение задач с профессиональным содержанием на нахождение объема и площади поверхности тела вращения	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Решение задач с профессиональным содержанием на нахождение объема и площади поверхности тела вращения	2		
Раздел 10. Движение в пространстве		4		
Тема 10.1 Движения пространства	Движения пространства. Отображения. Движения и равенство фигур. Общие свойства движений.	2	OK 01, OK 02, OK 03	<i>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме</i>
Тема 10.2 Виды движений	Виды движений: параллельный перенос, центральная симметрия, зеркальная симметрия, поворот вокруг прямой. Преобразования подобия. Прямая и сфера Эйлера.	2		
Раздел 11. Вероятность и статистика		20		
Тема 11.1 Элементы комбинаторики	Содержание Поочередный и одновременный выбор нескольких элементов из конечного множества. Формулы числа перестановок, сочетаний, размещений.	2	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 07, ПК 1.1, ПК 2.1	<i>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме Комплексный контроль в форме защиты презентации</i>
Тема 11.2 Решение профессиональных задач на комбинаторику	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Решение комбинаторных задач. Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.	2		
Тема 11.3 Событие, вероятность	Содержание Совместные и несовместные события. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Элементарные и сложные	2		

события.	события. Вероятность суммы несовместных событий. Вероятность противоположного события.			заданий
Тема 11.4 Сложение и умножение вероятностей	Содержание Теоремы о вероятности произведения событий и сумме событий.	2		
Тема 11.5 Решение практических задач с применением вероятностных методов	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Решение практических задач с применением вероятностных методов	2		<i>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме</i>
Тема 11.6 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины.	2		
Тема 11.7 Задачи математической статистики в банковском деле	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Вариационный ряд. Полигон частот и гистограмма. Статистические характеристики ряда наблюдаемых данных	2		
Тема 11.8 Таблицы и диаграммы в банковском деле	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Статистическая обработка данных. Представление данных (таблицы, диаграммы, графики). Гистограммы. Числовые характеристики рядов данных.	2		
Тема 11.9 Решение задач. Элементы комбинаторики, теории вероятностей и математической статистики	Содержание Элементы комбинаторики. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Работа с таблицами, диаграммами, графиками экономических показателей	2		
Консультация к экзамену		2		
Промежуточная аттестация		18		
Всего		246		

Темы индивидуальных проектов:

1. Рассрочка, кредит или вклад: что выгоднее.
2. Использование математических расчетов при составление сметы ремонта помещения
3. Роль чисел в профессиональной деятельности человека
4. Проблема выбора кредита при покупке товара.
5. Приложение математики в экономике
6. Применение чертежей фигуры, линии и математических расчетов в твоей профессии
7. Статистические исследования банковских услуг, предоставляемых населению г. Вологда
8. Моделирование экономических процессов
9. Проценты в профессии банковского работника
10. Исследование расходов семейного бюджета с целью экономии
11. Исследование числовых суеверий в профессии банкира
12. Исследование динамики развития интернет -торговли в России
13. Исследование расходов семейного бюджета с целью оптимизации
14. Исследование математических ошибок в расчетах, связанных с опасными ситуациями для банковского работника

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина Математика требует кабинет «Математики». На теоретических занятиях используется учебно-лабораторное оборудование:

- комплект чертежных инструментов,
- мультимедийный комплекс (экран, проектор, компьютер, программное обеспечение: MicrosoftOffice, медиапроигрыватель),
- наглядные пособия (плакаты, таблицы),
- комплект учебно-методической документации.

Для проведения практических (или лабораторных) занятий используется:

- инструкционные карты по выполнению практических заданий,
- комплект чертежных инструментов.

3.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основная литература (электронный ресурс):

Башмаков, М.И. Математика. : учебник / Башмаков М.И. — Москва : КноРус, 2022. — 394 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06554-9. — URL: <https://book.ru/book/929528>. — Текст : электронный».

Основная печатная литература:

Математика: Геометрия: Учебник 10-11 кл/ Л.С. Атанасян и др. —М.: Просвещения, 2022

Математика: Алгебра и начала математического анализа: Учебник 10-11 кл / Ш.А. Алимов, Ю.М.Колягин, М.В.Ткачева—М.: Просвещения, 2022

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Успешное освоение дисциплины предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, систематической работы с применением образовательных технологий, а также разнообразных методов и приемов обучения.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, возможность электронного обучения и применения дистанционных образовательных технологий. В преподавании дисциплины используются учебно-методические материалы как на бумажном носителе, так и в электронно-цифровой форме, а именно электронные методические пособия, учебники, ресурсы электронной-библиотечной системы, цифровые образовательные платформы, информационно-коммуникационные технологии, в том числе «облачные», через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

Применение разных форм организации учебной деятельности способствует пробуждению у студентов интереса к изучаемой дисциплине, эффективному усвоению учебного материала, самостоятельному поиску путей и вариантов решения поставленных образовательных задач, формированию профессиональных умений и навыков.

4.1 Активные и интерактивные формы проведения занятий

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
1	Урок	решение задач, дискуссия (технологии, позволяющие отрабатывать навыки решения задач и поиска выхода в различных ситуациях) в теме 3.7 Тригонометрические функции, их свойства и графики в теме 3.8 Преобразование графиков тригонометрических функций	4
1	Урок	Активный и интерактивный методы: работа в группах (технологии, позволяющие отрабатывать навыки коллективной работы и поиска выхода в различных ситуациях) в теме 2.25 Решение тригонометрических уравнений в теме 2.28 Преобразование тригонометрических выражений	4
1	Урок	Активный и интерактивный методы: работа в группах (разбор конкретных ситуаций, дискуссии) в теме 4.1Последовательности. Способы задания	2
1	Урок	разбор конкретных ситуаций (студенты могут самостоятельно или коллективно изучить предложенную задачу, модель, тем самым отрабатывается умение делать наблюдения и выводы) в теме4.12 Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах	2
1	Урок	Групповые дискуссии по теме 3.8 Преобразование графиков тригонометрических функций по теме 2.28 Преобразование тригонометрических выражений	4
2	Урок	Решение задач, дискуссия (технологии, позволяющие отрабатывать навыки решения задач и поиска выхода в различных ситуациях) в теме 6.4 Изображение пространственных фигур	4
2	Урок	Активный и интерактивный методы: работа в группах (технологии, позволяющие отрабатывать навыки коллективной работы и поиска выхода в различных ситуациях) в теме 8.3 Векторы в пространстве. в теме 7.2 Многогранники в теме 9.2 Тела вращения	6
2	Урок	Ролевая игра по теме 3.1 Свойства числовых функций	2
2	Урок	Активный и интерактивный методы: работа в группах (разбор конкретных ситуаций, дискуссии) в теме 1.5 - Корень n-степени -степень с рациональным показателем, ее свойства	4
2	Урок	Групповые дискуссии по теме 6.1: Вычисление поверхности и объема призмы, пирамиды в теме 9.5 Вычисление поверхности и объема цилиндра, конуса в теме 1.7 -Логарифм числа -Решение логарифмических уравнений	8
2	Урок	разбор конкретных ситуаций (студенты могут самостоятельно или коллективно изучить предложенную задачу, модель, тем самым отрабатывается умение делать наблюдения и выводы) в теме 4.19 Определенный интеграла в профессиональной деятельности. В теме 11.5 Решение практических задач с применением вероятностных методов	4
Итого:			44

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины Математика раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая / профессиональная компетенция	Раздел/ тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 ,1.4,1.5,1.6, 1.7, 1.8,1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20, 2.21, 2.22, 2.23, 2.24, 2.25, 2.26, 2.27, 2.28 Р 3, Темы 3.1,3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 , 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14,Ю 4.15, 4.16, 4.17, 4.18, 4.19 Р5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8 Р 7,Темы 7.1,7.2,7.3,7.4,7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6 Р 10, Темы 10.1, 10.2 Р 11,Темы 11.1,11.2,11.3, 11.4,11.5,11.6, 11.7, 11.8, 11.9	Устный контроль в форме фронтального опроса, дискуссионного задания; Письменный контроль в формах выборочного тестирования, проверочной работы (расчетные задачи), заданий графического характера, контрольные работы; Практический контроль в форме защиты макетов геометрических тел, разбора проблемной ситуации; Комплексный контроль в форме оценки работы в группе, комплексная оценка ролевой игры, защиты презентации. Выполнение экзаменационных заданий.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 ,1.4,1.5,1.6, 1.7, 1.8,1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20, 2.21, 2.22, 2.23, 2.24, 2.25, 2.26, 2.27, 2.28 Р 3, Темы 3.1,3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 , 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14,Ю 4.15, 4.16, 4.17, 4.18, 4.19 Р5, Темы 5.1, 5.2 Р 7,Темы 7.1,7.2,7.3,7.4,7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11 Р 8, Темы 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6 Р 10, Темы 10.1, 10.2 Р 11,Темы 11.1,11.2,11.3, 11.4,11.5,11.6, 11.7, 11.8, 11.9	Устный контроль в форме фронтального опроса, дискуссионного задания; Письменный контроль в формах выборочного тестирования, проверочной работы (расчетные задачи), заданий графического характера, контрольные работы; Практический контроль в форме защиты макетов геометрических тел, разбора проблемной ситуации; Комплексный контроль в форме оценки работы в группе, комплексная оценка ролевой игры, защиты презентации. Выполнение экзаменационных заданий.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное	Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 ,1.4,1.5,1.6, 1.7, 1.8,1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7,	Устный контроль в форме фронтального опроса, дискуссионного задания;

<p>профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20, 2.21, 2.22, 2.23, 2.24, 2.25, 2.26, 2.27, 2.28 Р 3, Темы 3.1,3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 , 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14,Ю 4.15, 4.16, 4.17, 4.18, 4.19 Р5, Темы 5.1, 5.2 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8 Р 7,Темы 7.1,7.2,7.3,7.4,7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11 Р 8, Темы 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6 Р 10, Темы 10.1, 10.2 Р 11,Темы 11.1,11.2,11.3, 11.4,11.5,11.6, 11.7, 11.8, 11.9</p>	<p>Письменный контроль в формах выборочного тестирования, проверочной работы (расчетные задачи), заданий графического характера, контрольные работы; Практический контроль в форме защиты макетов геометрических тел, разбора проблемной ситуации; Комплексный контроль в форме оценки работы в группе, комплексная оценка ролевой игры, защиты презентации. Выполнение экзаменационных заданий.</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 ,1.4,1.5,1.6, 1.7, 1.8,1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20, 2.21, 2.22, 2.23, 2.24, 2.25, 2.26, 2.27, 2.28 Р 3, Темы 3.1,3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 , 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14,Ю 4.15, 4.16, 4.17, 4.18, 4.19 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8 Р 7,Темы 7.1,7.2,7.3,7.4,7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11 Р 8, Темы 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6 Р 11,Темы 11.1,11.2,11.3, 11.4,11.5,11.6, 11.7, 11.8, 11.9</p>	<p>Устный контроль в форме фронтального опроса, дискуссионного задания; Письменный контроль в формах выборочного тестирования, проверочной работы (расчетные задачи), заданий графического характера, контрольные работы; Практический контроль в форме защиты макетов геометрических тел, разбора проблемной ситуации; Комплексный контроль в форме оценки работы в группе, комплексная оценка ролевой игры, защиты презентации. Выполнение экзаменационных заданий.</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 ,1.4,1.5,1.6, 1.7, 1.8,1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20, 2.21, 2.22, 2.23, 2.24, 2.25, 2.26, 2.27, 2.28 Р 3, Темы 3.1,3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 , 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14,Ю 4.15, 4.16, 4.17, 4.18, 4.19 Р 7,Темы 7.1,7.2,7.3,7.4,7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6</p>	<p>Устный контроль в форме фронтального опроса, дискуссионного задания; Письменный контроль в формах выборочного тестирования, проверочной работы (расчетные задачи), заданий графического характера, контрольные работы; Практический контроль в форме защиты макетов геометрических тел, разбора проблемной ситуации; Комплексный контроль в форме оценки работы в группе, комплексная оценка ролевой игры, защиты презентации. Выполнение экзаменационных заданий.</p>

	Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6, 11.7, 11.8, 11.9	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20, 2.21, 2.22, 2.23, 2.24, 2.25, 2.26, 2.27, 2.28 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14, 4.15, 4.16, 4.17, 4.18, 4.19 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6	Устный контроль в форме фронтального опроса, дискуссионного задания; Письменный контроль в формах выборочного тестирования, проверочной работы (расчетные задачи), заданий графического характера, контрольные работы; Практический контроль в форме защиты макетов геометрических тел, разбора проблемной ситуации; Комплексный контроль в форме оценки работы в группе, комплексная оценка ролевой игры, защиты презентации. Выполнение экзаменационных заданий.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20, 2.21, 2.22, 2.23, 2.24, 2.25, 2.26, 2.27, 2.28 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14, 4.15, 4.16, 4.17, 4.18, 4.19 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6	Устный контроль в форме фронтального опроса, дискуссионного задания; Письменный контроль в формах выборочного тестирования, проверочной работы (расчетные задачи), заданий графического характера, контрольные работы; Практический контроль в форме защиты макетов геометрических тел, разбора проблемной ситуации; Комплексный контроль в форме оценки работы в группе, комплексная оценка ролевой игры, защиты презентации. Выполнение экзаменационных заданий.
ПК 1.1. Осуществлять расчетно-кассовое обслуживание клиентов	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20, 2.21, 2.22, 2.23, 2.24, 2.25, 2.26, 2.27, 2.28 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14, 4.15, 4.16, 4.17, 4.18, 4.19 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6	Устный контроль в форме фронтального опроса, дискуссионного задания; Письменный контроль в формах выборочного тестирования, проверочной работы (расчетные задачи), заданий графического характера, контрольные работы; Практический контроль в форме защиты макетов геометрических тел, разбора проблемной ситуации; Комплексный контроль в форме оценки работы в группе, комплексная оценка ролевой игры, защиты презентации. Выполнение экзаменационных заданий.

	Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6, 11.7, 11.8, 11.9	
ПК 2.1. Оценивать кредитоспособность клиентов	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, 2.17, 2.18, 2.19, 2.20, 2.21, 2.22, 2.23, 2.24, 2.25, 2.26, 2.27, 2.28 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14, 4.15, 4.16, 4.17, 4.18, 4.19 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6 Р 11, Темы 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6, 11.7, 11.8, 11.9	Устный контроль в форме фронтального опроса, дискуссионного задания; Письменный контроль в формах выборочного тестирования, проверочной работы (расчетные задачи), заданий графического характера, контрольные работы; Практический контроль в форме защиты макетов геометрических тел, разбора проблемной ситуации; Комплексный контроль в форме оценки работы в группе, комплексная оценка ролевой игры, защиты презентации. Выполнение экзаменационных заданий.

Для **текущего контроля** успеваемости по дисциплине Математика применяются методы контроля: устный контроль в форме фронтального опроса, дискуссионного задания; письменный контроль в формах выборочного тестирования, проверочной работы (расчетные задачи), заданий графического характера, контрольные работы; практический контроль в форме защиты проектов, макетов геометрических тел, разбора проблемной ситуации; комплексный контроль в форме оценки групповой работы обучающихся, комплексная оценка ролевой игры, защиты презентации.

Устный контроль

В устный контроль в форме фронтального опроса вошли следующие темы:

Тема 1.9 Синус, косинус, тангенс, котангенс числа

Вопросы: определение синуса, косинуса, тангенса, котангенса числа, определение радианной меры угла, примеры.

Тема 2.24 Простейшие тригонометрические уравнения

Вопросы: общее решение тригонометрических уравнений, примеры.
Частные решения уравнений.

Тема 2.28 Преобразование тригонометрических выражений

Вопросы: формулы двойных углов, основные тригонометрические тождества.

Тема 4.1 Понятие производной

Вопросы: определение последовательности, виды последовательностей, предел последовательности.

Тема 4.2 Формулы и правила дифференцирования

Вопросы: определение производной функции, правила дифференцирования, примеры. Геометрический смысл производной, физический смысл производной.

Тема 6.1: Основные понятия стереометрии

Вопросы: определение аксиомы, теоремы. Аксиомы стереометрии, чертежи. Следствия из аксиом.

Тема 8.3 Векторы в пространстве

Вопросы: определение вектора, координаты вектора. Применение свойств координат векторов при решении задач, простейшие примеры.

Тема 3.3 Степенная функция, ее свойства

Вопросы: определение степени с рациональным показателем, свойства степени с рациональным показателем, примеры.

Тема 11.6 Дискретная случайная величина, закон ее распределения

Вопросы: определение статистики, использование в практической деятельности. Основные понятия статистики и их определение.

Тема 11.1 Элементы комбинаторики

Вопросы: определение перестановки, сочетания, использование в практической деятельности. Основные формулы комбинаторики и их применение на примерах.

Тема 2.1 Равносильность уравнений, неравенств, системы уравнений

Вопросы: определение рационального уравнения, иррационального уравнения, равносильность уравнений. Примеры. Область допустимых значений.

В устный контроль в форме дискуссионного задания вошли следующие темы:

Тема 1.9 Тригонометрические функции.

Тема 10.3 Логарифм числа.

Письменный контроль:

В письменный контроль в форме проверочных работ (расчетные задачи) вошли следующие темы:

Тема 2.2 Основные тригонометрические тождества

Задания: найти значения тригонометрических функций, преобразование выражений, используя основные тригонометрические соотношения.

Тема 2.19 Простейшие тригонометрические уравнения

Задания: нахождение значений обратных тригонометрических функций, решение простейших тригонометрических уравнений, решение тригонометрических уравнений, используя различные методы.

Тема 8.3 Векторы в пространстве. Координаты вектора

Задание 1 Решение задачи на вычисление координат вектора.

Задание 2 Решение задачи на вычисление длины вектора.

Задание 3 Решение задачи на вычисление элементов тела с помощью координат.

Тема 4.15 Правила нахождения первообразных

Задание 1 Нахождение первообразной.

Задание 2 Нахождение неопределенного интеграла по таблице.

Тема 7.3 Многогранники

Задание 1 Решение задачи на вычисление элементов пирамиды, призмы.

Задание 2 Решение задачи на доказательство факта.

Тема 9.2 Цилиндр, конус, шар, сфера

Задание 1 Решение задачи на вычисление элементов цилиндра.

Задание 2 Решение задачи на вычисление элементов конуса.

Задание 3 Решение задачи на вычисление элементов сферы.

Тема 1.6 Свойства степени с рациональным и действительным показателем

Задание 1 . Вычисление выражений, содержащих степени с различными показателями.

Задание 2. Упрощение выражений, содержащих степени с действительным показателем.

Тема 11.3 Событие, вероятность события

Задание 1 Решение задачи на формулу вероятности.

Задание 2 Решение задачи на сложение, умножение вероятностей.

В письменный контроль в форме выборочного теста вошли следующие темы:

Тема 1.2 Уравнения и неравенства.

В письменный контроль в форме заданий графического характера вошли следующие темы:

Тема 4.10 Применение производной к исследованию функции и построение графиков

Задание: Исследование функции с помощью производной. Построение графиков функций.

Задание по вариантам.

Тема 6.6 Теорема о трех перпендикулярах

Задание: построение различных видов двугранных углов.

Задание по вариантам.

Тема 7.3 Сечение многогранника

Задание: построение различных видов сечений многогранников. Указание элементов данных многогранников, и видов сечений.

Задание по вариантам.

Тема 7.8 Правильные многогранники

Задание построение различных видов сечений правильных многогранников. Указание элементов данных многогранников, и видов сечений.

Тема 3.4 Свойства и график показательной функции

Задание: построение графиков функций, построение графиков со сдвигом по оси Ox , Oy .

Чтение графика.

Задание по вариантам.

Тема 3.5 Свойства и график логарифмической функции

Задание: построение графиков функций, построение графиков со сдвигом по оси ОХ, ОУ.
Чтение графика.

Задание по вариантам.

Практический контроль

В практический контроль в форме защиты макетов геометрических тел вошли следующие темы:

Раздел 7. Многогранники.

В практический контроль в форме разбора проблемной ситуации вошли следующие темы:

Тема 4.1 Последовательности

Комплексный контроль

В комплексный контроль в форме оценки работы обучающихся в группе вошли следующие темы:

Тема 2.25 Методы решения тригонометрических уравнений.

Тема 3.8 Преобразование простейших тригонометрических выражений.

Тема 9.5 Тела вращения.

В комплексный контроль в форме оценки ролевой игры вошли следующие темы:

Тема 3.2 Построение графиков функций, описывающие экономические процессы, заданных различными способами.

Комплексный контроль в форме защиты презентации проводится по следующим темам:

Тема 4.1 Последовательности

Презентация на тему «Последовательности».

Тема 11.1 Элементы комбинаторики.

Презентация на тему «Элементы комбинаторики».

Тема 2.1 Уравнения и неравенства.

Презентация на тему «Виды уравнений».

Промежуточная аттестация по дисциплине Математика проводится в форме экзамена во 2 семестре.

Перечень вопросов для экзамена по дисциплине Математика:

1. Корень натуральной степени из числа, его корень.
2. Степень с рациональным показателем, ее свойства.
3. Решение тригонометрических уравнений

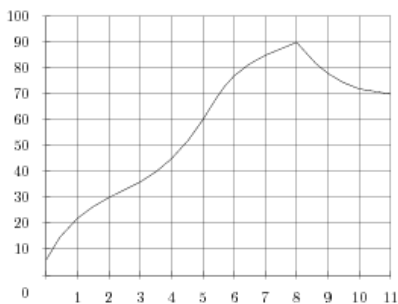
4. Иррациональные уравнения, методы их решения.
5. Показательные уравнения, методы их решения.
6. Логарифм, свойства логарифма.
7. Событие, вероятность события, сложение, умножение вероятностей.
8. Производная функции, ее геометрический и физический смысл.
9. Призма, ее элементы, виды. Площадь полной поверхности.
10. Пирамида, ее элементы, виды. Площадь полной поверхности.
11. Конус, его элементы, виды. Площадь полной поверхности.
12. Цилиндр, его элементы, виды. Площадь полной поверхности.
13. Шар, его элементы, виды сечений. Площадь полной поверхности.
14. Прямоугольный параллелепипед, его элементы, свойства.
15. Чтение графиков и диаграмм
16. Задачи с прикладным содержанием

Экзаменационная работа по дисциплине Математика

1. В летнем лагере на каждого участника полагается 30 г сахара в день. В лагере 148 человек. Сколько килограммовых упаковок сахара понадобится на весь лагерь на 5 дней?

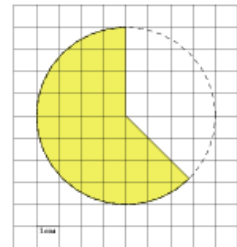
2. На графике показан процесс разогрева двигателя легкового автомобиля. На оси абсцисс откладывается время в минутах, прошедшее от запуска двигателя, на оси ординат — температура двигателя в градусах Цельсия.

Определите по графику, сколько минут двигатель нагревался до температуры 90°C .



3. Найдите (в см^2) площадь S закрашенной фигуры, изображенной на клетчатой бумаге с размером клетки $1\text{ см} \times 1\text{ см}$ (см. рис.). В ответе

запишите π .



4. Перед началом первого тура чемпионата по бадминтону участников разбивают на игровые пары случайным образом с помощью жребия. Всего в чемпионате участвует 76 бадминтонистов, среди которых 16 участников из России, в том числе Игорь Чаев. Какова вероятность того, что в первом туре Игорь Чаев будет играть с каким-либо бадминтонистом из России?

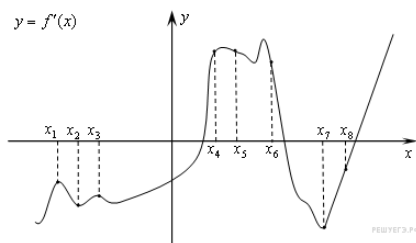
5. Найдите корень уравнения $\log_2(15 + x) = \log_2 3$.

6. Решите уравнение $(2x + 7)^2 = (2x - 1)^2$.

7. У треугольника со сторонами 9 и 6 проведены высоты к этим сторонам. Высота, проведенная к первой стороне, равна 4. Чему равна высота, проведенная ко второй стороне?

8. В параллелограмме $ABCD$ высота, опущенная на сторону AB из точки D , равна 3, $AD = 4$. Найдите синус угла B .

9. На рисунке изображён график $y = f'(x)$ производной функции $f(x)$ и восемь точек на оси абсцисс: $x_1, x_2, x_3, \dots, x_8$. В скольких из этих точек функция $f(x)$ возрастает?



10. Объем шара равен 288π . Найдите площадь его поверхности, деленную на π .

11. Найдите объем пирамиды, высота которой равна 6, а основание – прямоугольник со сторонами 3 и 4.

12. Найдите значение выражения $(\log_5 625) \cdot (\log_4 64)$.

13. Найдите значение выражения $3p(a) - 6a + 7$, $p(a) = 2a - 3$.

14. Найдите точку максимума функции $y = (60 - x)e^{x+60}$.

15. а) Решите уравнение $2 \sin\left(\frac{7\pi}{2} + x\right) \cdot \sin x = \sqrt{3} \cos x$.

б) Найдите все корни этого уравнения, принадлежащие промежутку $[-7\pi, -6\pi]$.


16. Для остекления музейных витрин требуется заказать 20 одинаковых стекол в одной из трех фирм. Площадь каждого стекла $0,25 \text{ м}^2$. В таблице приведены цены на стекло и на резку стекол. Сколько рублей будет стоить самый дешевый заказ?

Фирма	Цена стекла (руб. за 1 м^2)	Резка стекла (руб. за одно стекло)	Дополнительные условия
А	300	17	
Б	320	13	
В	340	8	При заказе на сумму больше 2500 руб. резка бесплатно.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Туроверов

01.02.2024 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБУ.04 Иностранный язык

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Форма обучения
очная форма обучения

Вологда, 2024

Рабочая программа предназначена для преподавания учебной дисциплины ОДБУ.04 Иностранный язык общеобразовательного цикла по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство» для обучающихся очной формы в течение первого года обучения.

Рабочая программа разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828) и от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) (далее - ФГОС СОО), Приказа Минпросвещения России от 05.02.2018 г. № 67 «Об утверждении ФГОС СПО по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Рабочая программа составлена в соответствие с Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. №371 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 июля 2023 г., регистрационный № 74228) и примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык», рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол №13 от 29 сентября 2022), с учетом социально-экономического профиля получаемого среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Составитель: В.Э. Туроверов, директор

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	28
4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Дисциплина Иностранный язык входит в общеобразовательный цикл. Дисциплина Иностранный язык является общеобразовательной дисциплиной базового уровня по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство Реализуется в соответствии с ФГОС СОО и ФГОС СПО по специальности 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Цели дисциплины:

Содержание общеобразовательной дисциплины Иностранный язык направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности и ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

Планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ПК 1.2. Осуществлять безналичные платежи с использованием различных форм расчетов в национальной и иностранной валютах;

ПК 1.5. Осуществлять международные расчеты по экспортно-импортным операциям;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; 	<p>- владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка;</p> <p>- говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета,</p>

<ul style="list-style-type: none"> - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; 	<p>принятых в стране/странах изучаемого языка;</p> <ul style="list-style-type: none"> -создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного;
--	--

	<p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</p> <p>письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>-писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;</p> <p>- владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на</p>
--	---	---

		<p>изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки;</p> <p>не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;</p> <p>- знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;</p> <p>выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p> <p>- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации,</p>
--	--	--

		<p>словосложения, конверсии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а
--	--	--

		<p>также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
--	--	---

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других 	<p>-говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;</p> <p>-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>-соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать</p>
--	--	---

	людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 09 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск,	- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки

	<p>анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; 	<p>информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
--	---	---

<p>ОК 10</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению 	<p>-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</p> <p>-владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p> <p>-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети</p>
---	--	--

	<p>различных методов познания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; 	<p>"Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять безналичные платежи с использованием различных форм расчетов в национальной и иностранной валютах;</p>	<p>1.2. В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование языковой и читательской культуры как средства 	<p>-говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>-создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением</p>

	<p>взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; 	<p>своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-
--	--	--

		обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ПК Осуществлять международные расчеты по экспортно-импортным операциям;	1.5. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности В области ценности научного познания: - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию	-говoreние: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; -создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и

	<p>информации различных видов и форм представления;</p> <p>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p>	<p>аудировании - языковую и контекстуальную догадку;</p> <p>- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</p>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Общий объем образовательной программы дисциплины (всего)	136
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
Основное содержание	80
В том числе:	
Теоретическое обучение	80
Практическое обучение	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	28
В том числе:	
Теоретическое обучение	28
Практическое обучение	
Консультации	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Промежуточная аттестация	18
Промежуточная аттестация в форме экзамена во 2 семестре	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции	Методы и формы текущего контроля успеваемости
1	2	3		4
Учебная дисциплина Иностранный язык		136		
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося	2		Тестирование Собеседование
Тема 1. Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); - взаимоотношения в семье - идиомы, относящиеся к людям <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). – настоящие времена (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); 	10	ОК 01, ОК 04, ОК 09	

	<ul style="list-style-type: none"> –суффиксы прилагательных - фразовые глаголы to look, to come - обороты used to, get used to <p>Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция.</p>			
2.	Повседневная жизнь	2		Устный опрос грамматического и лексического материала
3.	Повседневная жизнь моей семьи	2		
4.	Межличностные отношения в семье	2		
5.	Межличностные отношения с друзьями и знакомыми.	2		
6.	Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение	2		
Тема № 2 Внешность и характеристика человека, литературного персонажа	<ul style="list-style-type: none"> – внешность человека (high: short, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); – личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) – названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) - настоящие времена (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени) 		ОК 01, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2. ПК 1.5..	
7.	Описание внешности человека	2		

8.	Описание характера человека	2		
9.	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Внешность и характер специалиста банковского дела	2		
	Самостоятельная работа обучающегося	2		Написание сочинения «Специалист банковского дела. Какой он?»
Тема № 3. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: режим труда и отдыха, спорт, сбалансированное питание, посещение врача. Отказ от вредных привычек	Лексика: - части тела (neck, back, arm, shoulder, etc.); - правильное питание (diet, protein, etc.); - названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); - симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); - еда (egg, pizza, meat, etc); - способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); Грамматика: - фразовые глаголы to give, to go	10	ОК 01, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2. ПК 1.5..	

	- словообразование: префиксы - пассивный залог			
10.	Здоровый образ жизни и забота о здоровье,	2		
11.	Спорт, сбалансированное питание	2		
12.	Отказ от вредных привычек	2		
13.	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Режим труда и отдыха будущего специалиста	2		Письменный опрос Письмо-инструкция «Профилактика несчастных случаев на работе и порядок их устранения»
14.	Посещение врача	2		
Тема № 4. Школьное образование, школьная жизнь, школьные праздники. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Права и	Лексика - типы школьная- профессии - школьная жизнь Грамматика - будущие времена (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени) - степени сравнения имен прилагательных суффиксы существительных er, or, ist, ian	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09	

обязанности старшекласника	фразовый глагол to pick			
15.	Типы школ	2		
16.	Школьная жизнь	2		
17.	Взаимоотношения в школе	2		
18.	Права и обязанности старшекласника	2		
Тема №5. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии (возможности продолжения образования в высшей школе, в профессиональном колледже, выбор рабочей специальности, подработка для школьника). Роль иностранного языка в планах на будущее	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Грамматика: герундий, инфинитив. грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.2. ПК 1.5..	
19.	Современный мир профессий	2		

20.	Проблемы выбора профессий	2		
21.	Подработка	2		
22.	Роль иностранного языка в профессии	2		Письменное тестирование
	Самостоятельная работа обучающегося	2		Работа со словарем, грамматическим и справочниками. Поисковая работа в Интернете. Составление словаря терминов, презентации.
Тема №6. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба	Лексика: – рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); – досуг, отдых Грамматика: – глагол с инфинитивом; – сослагательное наклонение – love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04	
23.	Молодёжь в современном обществе	2		Устный опрос

24.	Досуг молодежи: чтение, кино	2		грамматического и лексического материала
25.	Досуг молодежи: театр, музыка, музеи	2		
26.	Интернет, компьютерные игры	2		
27.	Любовь и дружба	2		
	Самостоятельная работа обучающегося	2		Подготовка презентации/ постера
Тема № 7. Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Карманные деньги. Молодёжная мода	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> • виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); • товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); • одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - существительные исчисляемые и неисчисляемые; - употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; - артикли: определенный, неопределенный, нулевой; - чтение артиклей; 	10	ОК 01, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2. ПК 1.5..	

	- арифметические действия и вычисления.			
28.	Виды магазинов	2		
29.	Совершение покупок в магазине одежды/обуви	2		
30.	Совершение покупок в продуктовом магазине	2		Ролевая игра-диалог между покупателем и продавцом.
31.	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Карманные деньги. Оформление банковской карты.	2		
32.	Молодёжная мода	2		
Тема № 8. Туризм. Виды отдыха. Путешествия по России и зарубежным странам.	Лексика: - виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); - виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: - прошедшие времена (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени)	10	ОК 01, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2. ПК 1.5..	

	<ul style="list-style-type: none"> - артикли - образование степеней сравнения наречий; - наречия места; - образование составных существительных - фразовый глагол to get 			
33.	Туризм	2		
34.	Виды отдыха	2		
35.	Путешествие по России	2		
36.	Путешествие по зарубежным странам	2		
37.	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Деловая поездка	2		Устный опрос (диалогическая речь)
Тема № 9. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия. Условия проживания в городской/сельской местности	<p>Лексика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – условия жизни в городской и сельской местности (comfortable, close, nice, etc.); – места в городе (city centre, church, square, etc.); <p>Грамматика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you 	10	ОК 01, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2. ПК 1.5..	

	<p>have any questions ____, Should you need any further information ____ и др.);</p> <ul style="list-style-type: none"> – специальные вопросы; – вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____?); – наречия, обозначающие направление <p>- образование отрицательных прилагательных</p> <p>- фразовый глагол to run</p>			
38.	Проблемы экологии. Защита окружающей среды.	2		
39.	Стихийные бедствия.	2		
40.	Условия проживания в городской/сельской местности	2		
41.	<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p> <p>Банковские учреждения</p>	2		<p>Письменный проект, устная защита проекта</p>
42.	<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p> <p>Работа банковских учреждений. Услуги.</p>	2		

	Документация			
Тема №10. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи (мобильные телефоны, смартфоны, планшеты, компьютеры)	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) Грамматика: - суффиксы глаголов - фразовый глагол to bring - косвенная речь	6	ОК 01, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ПК 1.2. ПК 1.5..	
43.	Технический прогресс: перспективы и последствия	2		
44.	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Современные средства связи (мобильные телефоны, смартфоны, планшеты, компьютеры)	2		
45.	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного	2		

	модуля) Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности.			
Тема № 11. Родная страна и страна/страны изучаемого языка: географическое положение, столица, крупные города, регионы; система образования, достопримечательности, культурные особенности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи); страницы истории	Лексика: государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика: артикли с географическими названиями; сравнительные обороты than, as...as, not so ... as;	10	ОК 01, ОК 04, ОК 09 ПК 1.2. ПК 1.5..	
46.	Государственное устройство России	2		
47.	Профессионально-ориентированное	2		

	содержание (содержание прикладного модуля) Социально-экономическое положение России			
48.	Москва – столица России. Достопримечательности Москвы.	2		
49.	Великобритания: географическое положение, столица, города, регионы	2		
50.	Национальные праздники	2		Устный опрос (монологическая речь)
	Самостоятельная работа	2		Составление постера, туристического буклета. Составление презентации о наиболее развитых отраслях промышленности, сельском хозяйстве/ флоре и фауне России,

				Великобритании, США. Составление презентации в Power Point о популярных туристических местах в России, Великобритании, США.
Тема №12. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру: государственные деятели, учёные, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники,	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.	8	ОК 01, ОК 04, ОК 09, ОК 10, ПК 1.2. ПК 1.5..	

спортсмены, актёры и т. д.				
51.	Выдающиеся люди родной страны	2		
52.	Выдающиеся люди зарубежных стран	2		
53.	Вклад выдающихся людей в мировую культуру	2		
54.	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Известные банковские деятели	2		Тестирование
Всего		136		
Тематика индивидуальных проектов по дисциплине «Иностранный язык» Изучение банковской терминологии англоязычного происхождения Роль английского языка в профессиях 21 века Изучение английских заимствований в банковской сфере Значение английского языка в профессиональной деятельности банковского работника Английские пословицы, поговорки и фразеологизмы о деньгах Англоязычная компьютерная терминология как элемент работы банкира				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина Иностранный язык требует кабинета иностранного языка.

На теоретических занятиях используется учебно-лабораторное оборудование:

- 24 рабочих места для обучающихся и рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, таблицы);
- библиотечный фонд кабинета;
- магнитофон;
- оборудование лингафонного кабинета «Диалог – М».

3.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Английский язык:

Основная литература:

5. Английский язык. 10 класс : учеб. для общеобразоват. организаций : базовый уровень/ [О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева и др.]. — 11-е изд., стер. — М. : Express Publishing : Просвещение, 2022. — 248 с. : ил. — (Английский в фокусе).
6. Английский язык. 11 класс : учеб. для общеобразоват. организаций : базовый уровень / [О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева и др.]. — 11-е изд., стер. — М. : Express Publishing : Просвещение, 2022. — 256 с. : ил. — (Английский в фокусе).

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Успешное освоение дисциплины предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, систематической работы с применением образовательных технологий, а также разнообразных методов и приемов обучения.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, возможность электронного обучения и применения дистанционных образовательных технологий. В преподавании дисциплины используются учебно-методические материалы как на бумажном носителе, так и в электронно-цифровой форме, а именно электронные методические пособия, учебники, ресурсы электронной-библиотечной системы, цифровые образовательные платформы, информационно-коммуникационные технологии, в том числе «облачные», через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

Применение разных форм организации учебной деятельности способствует пробуждению интереса к изучаемой дисциплине, эффективному усвоению учебного материала, самостоятельному поиску путей и вариантов решения поставленных образовательных задач, формированию профессиональных умений и навыков.

4.1. Активные и интерактивные формы проведения занятий

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
1	урок	Тема 1. Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. работа в парах по составлению и разыгрыванию диалогов Тема № 2 Внешность и характеристика человека, литературного персонажа описание внешности и характера человека Тема № 3. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: режим труда и отдыха, спорт, сбалансированное питание, посещение врача. Отказ от вредных привычек разыгрывание диалогов	16
2	урок	Тема № 7. Покупки: одежда, обувь и	30

		<p>продукты питания. Карманные деньги. Молодёжная мода Ролевая игра Тема № 9. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия. Условия проживания в городской/сельской местности творческое задание - проект Тема № 11. Родная страна и страна/страны изучаемого языка: географическое положение, столица, крупные города, регионы; система образования, достопримечательности, культурные особенности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи); страницы истории работа в парах по составлению постера, туристического буклета</p>	
Итого			46

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины Иностранный язык раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая / профессиональная компетенция	Раздел/ тема	Тип оценочных мероприятий
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 09 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Тема 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>	<p>Письма</p> <p>Презентация,</p> <p>Постер,</p> <p>Ролевые игры</p> <p>Заметки</p> <p>Тесты</p> <p>Устный опрос.</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач</p>	<p>Тема 10, 12</p>	<p>Письма</p> <p>Презентация,</p>

<p>профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 09 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>		<p>Постер, Защита проекта Тестирование</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять безналичные платежи с использованием различных форм расчетов в национальной и иностранной валютах;</p> <p>ПК 1.5. Осуществлять международные расчеты по экспортно-</p>	<p>Тема 2, 3, 5, 7, 8, ,9, 10, 11, 12</p>	<p>Тестирование Презентация, Постер</p>

импортным операциям;		
----------------------	--	--

Для **текущего контроля** успеваемости по дисциплине Иностранный язык применяются методы контроля: фронтальный, индивидуальный опрос на знание лексики, словарные диктанты в ходе изучения темы; устный опрос, перевод текста, самостоятельные работы для выявления уровня владения изученным грамматическим материалом; составление тезисов или плана прочитанного текста как основы устного или письменного сообщения, реферирование текста, монологическая и диалогическая речь, самоконтроль и взаимоконтроль.

Формы и методы текущего контроля:

В устный опрос вошли следующие темы:

Входное тестирование (собеседование)

Тема 1. Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.(устный опрос грамматического и лексического материала)

Тема №6. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба (устный опрос грамматического и лексического материала)

Тема № 7. Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Карманные деньги.

Молодёжная мода (ролевая игра)

Тема № 8. Туризм. Виды отдыха. Путешествия по России и зарубежным странам.(диалогическая речь)

Тема № 9. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия. Условия проживания в городской/сельской местности (устная защита проекта)

Тема № 11. Родная страна и страна/страны изучаемого языка: географическое положение, столица, крупные города, регионы; система образования, достопримечательности, культурные особенности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи); страницы истории (монолог)

В письменный опрос вошли следующие темы:

Входное тестирование (тестирование)

Тема № 3. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: режим труда и отдыха, спорт, сбалансированное питание, посещение врача. Отказ от вредных привычек (письменный опрос)

Тема №5. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии (возможности продолжения образования в высшей школе, в профессиональном колледже, выбор рабочей специальности, подработка для школьника). Роль иностранного языка в планах на будущее (тестирование)

Тема № 9. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия. Условия проживания в городской/сельской местности (письменное оформление проекта)

Тема №12. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру: государственные деятели, учёные, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актёры и т. д. (тестирование)

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена во 2 семестре.

Для проведения экзамена используется письменный и устный опрос.

Перечень тем для экзамена по дисциплине Иностранный язык:

Тема 1. Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение

Тема № 2 Внешность и характеристика человека, литературного персонажа

Тема № 3. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: режим труда и отдыха, спорт, сбалансированное питание, посещение врача. Отказ от вредных привычек

Тема № 4. Школьное образование, школьная жизнь, школьные праздники. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Права и обязанности старшеклассника

Тема №5. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии (возможности продолжения образования в высшей школе, в профессиональном колледже, выбор рабочей специальности, подработка для школьника). Роль иностранного языка в планах на будущее

Тема №6. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба

Тема № 7. Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Карманные деньги. Молодёжная мода

Тема № 8. Туризм. Виды отдыха. Путешествия по России и зарубежным странам.

Тема № 9. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия. Условия проживания в городской/сельской местности

Тема №10. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи (мобильные телефоны, смартфоны, планшеты, компьютеры)

Тема № 11. Родная страна и страна/страны изучаемого языка: географическое положение, столица, крупные города, регионы; система образования, достопримечательности, культурные особенности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи); страницы истории

Тема №12. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру: государственные деятели, учёные, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актёры и т. д.

Примерное задание:

Письменная часть

Раздел 1. Аудирование

Вы услышите 5 высказываний. Установите соответствие между высказываниями каждого говорящего А–Е и утверждениями, данными в списке 1–6. Используйте каждое утверждение, обозначенное соответствующей цифрой, **только один раз. В задании есть одно лишнее утверждение.** Вы услышите запись дважды. Запишите свои ответы в таблицу.

1. The speaker is pleased with the new job she/he has.
2. The speaker is afraid to lose her/his job.
3. The speaker didn't change the job because the pay is good.
4. The speaker works a lot more than the other people do.
5. The speaker has no career because she/he has no qualification.
6. The speaker says that an exciting job is more important for her/him than money.

Раздел 2. Чтение.

Установите соответствие между текстами А–Е и заголовками 1–6. Запишите свои ответы в таблицу. Используйте каждую цифру **только один раз. В задании один заголовок лишний.**

1. Places to visit
2. Sports facilities
3. Famous people
4. Health
5. Geography

6. History

A. Museum of Sochi Sport Honour is the newest museum in the city. The items of its collection show the history of Olympics, the Olympic movement, and Sochi participation in the organization of Olympics. The most important items are Vancouver 2010 Olympic and Paralympics flags, as well as the miniaturized models of Sochi Olympic venues.

B. The Olympic Games, which originated in ancient Greece as many as 3,000 years ago, were revived in the late 19th century and have become the world's preeminent sporting competition. The first modern Olympics took place in 1896 in Athens, and featured 280 participants from 13 nations. Since 1994, the Summer and Winter Olympic Games have been held separately.

C. Alexei Nemov is one of the most celebrated gymnasts of all time. During his career, he won five world championships, three European championships and twelve Olympic medals. He's a sought-after public speaker, an ambassador for the sport, and a member of the Laureus Foundation, which seeks to use sports as a tool for social change.

D. The Queen's Sports Centre has an indoor swimming pool, climbing wall and multi-use sports hall. The sports hall is used for indoor sports including badminton, basketball, cricket and football. A new well equipped spacious fitness gym is used extensively by pupils, staff and external members alike. There is also a wide range of exercises classes to suit all fitness levels.

E. Experts recommend that teens get 60 minutes or more of moderate to vigorous physical activity each day. Like other muscles, the heart enjoys a good workout. Aerobic exercise gets the heart pumping and gets you breathing harder. When you give your heart and lungs this kind of workout regularly, they get stronger and are better at getting oxygen to all parts of your body.

Раздел 3. Грамматика и лексика

Прочитайте приведённые ниже тексты. Преобразуйте, если необходимо, слова, напечатанные заглавными буквами в конце строк, так, чтобы они грамматически соответствовали содержанию текстов. Заполните пропуски полученными словами.

A Smart Boy

1	Mr. Jones and Mr. Brown worked in the same office. One day Mr. Jones said, _____ pleasantly to Mr. Brown:	SMILE
---	---	-------

	“We are going to have a small party next Monday evening. Will you and your wife come?”	
2	“That’s very kind of you. We are free that evening, I think. But I _____ my wife and ask her”.	CALL
3	Mr. Brown _____ into the other room and telephoned.	GO
4	He _____ very much by his telephone conversation.	SURPRISE
5	When he came back Mr. Jones asked him, “_____ (you) to your wife already?”	SPEAK
6	“No, she _____ there when I phoned. My small son answered the phone. I asked him, “Is your mother there?” And he said, “She is somewhere outside”.	NOT BE
7	“Why is she outside?” I asked. “She _____ for me”, he answered.	LOOK

2. Прочитайте текст и вставьте вместо каждого пропуса подходящее слово, выбрав его из списка. Каждое из этих слов может быть использовано только один раз. Два слова в списке 1–8 лишние.

The Summer Garden

<p>The Summer Garden in St. Petersburg was personally designed by Peter the Great in 1704. It is home to marble statues acquired from Europe especially for Russia's new capital. It was a 1 _____ place for courtly life outside the palace, and balls were held here by the nobility. Russian aristocrats also 2 _____ simply walking in the Garden. In 1777 the Summer Garden was severely damaged by flooding: several statues were destroyed and fountains broken. The surviving statues were moved indoors, while modern replicas 3 _____ their place in the park. A major park 4 _____ was the fountains, the oldest in Russia. The park was chosen by Alexander Pushkin as a setting for childhood walks of the fictional 5 _____ Eugene Onegin. The Summer Garden Park remains one of the most 6 _____ places in St Petersburg.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. attraction 2. chapter 3. character 4. discussed 5. enjoyed 6. romantic 7. took 8. traditional
--	---

Устная часть

Раздел 4. Чтение текста вслух:

Представьте, что вы готовите проект вместе со своим другом. Вы нашли интересный материал для презентации и хотите прочитать этот текст своему другу. У вас есть 2 минуты на подготовку чтения, затем прочитайте текст вслух.

Silver is the best conductor. The best conductor of both heat and electricity is also the most reflective of all the elements. Its drawback is that it is expensive. The reason we use copper wire in our electrical equipment is because copper – the second most conductive element – is much cheaper. As well as its decorative uses, silver is now mostly used in the photographic industry.

Silver has the curious property of sterilising water. Only tiny amounts are needed – just ten parts per billion. Both the Romans and Greeks noticed that food and drink put in silver containers did not spoil so quickly. Silver's strong antibacterial qualities were made use of for many centuries before bacteria were discovered. This may also explain why silver coins are often found at the bottom of ancient wells. While silver will certainly kill bacteria in the lab, whether or not it will do so in the body is controversial. Many of the supposed advantages are unproven.

Раздел 5. Монологическое высказывание (описание выбранной фотографии):

Представьте, что это фотографии из вашего фотоальбома. Выберите одну фотографию, чтобы описать ее своему другу. Вы должны сказать 12-15 предложений.




В своем выступлении не забудьте сказать о:

- where and when the photo was taken;
- what/who is in the photo;
- what is happening;
- why you keep the photo in your album;
- why you decided to show the picture to your friend



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБУ: 05 Информатика

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Форма обучения
очная форма обучения

Вологда, 2024

Рабочая программа предназначена для преподавания учебной дисциплины ОДБУ:05 Информатика общеобразовательного цикла по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для обучающихся очной формы обучения в течение первого года обучения.

Рабочая программа разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828) и от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) (далее - ФГОС СОО), Приказа Минпросвещения России от 23.11.2020 № 657 «Об утверждении ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа составлена в соответствие с Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. №371 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 июля 2023 г., регистрационный № 74228) и примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика», рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол №13 от 29 сентября 2022) с учетом естественнонаучного профиля получаемого среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Составитель: В.Э. Туроверов. директор

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Информатика

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Информатика входит в общеобразовательный цикл.

Дисциплина Информатика является общеобразовательной дисциплиной базового уровня по специальности 38.02.03 Операционная деятельность в логистике. реализуется в соответствии с ФГОС СОО и ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Цели дисциплины:

Содержание общеобразовательной дисциплины Информатика направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности и ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности...

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 1.1. Осуществлять расчетно-кассовое обслуживание клиентов.

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике 	<ul style="list-style-type: none"> - владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе, понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления»; - наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире, об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений.
--	--	--

<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; 	<ul style="list-style-type: none"> - владение методами поиска информации в сети Интернет, умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; - умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров, тенденций развития компьютерных технологий; - владение навыками работы с операционными системами, основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации.
---	--	---

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания: -сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а)самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</p>	<p>- понимание основных принципов дискретизации различных видов информации, умение определять информационный объём текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); - владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления, выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики.</p>
---	--	--

<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; -принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	<p>- владение теоретическим аппаратом, позволяющим определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки, определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных, модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей, нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10, вычисление обобщённых характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения, среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию), сортировку элементов массива.</p>
---	---	---

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств 	<p>- умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов.</p>
--	---	---

<p>ОК Об</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); 	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения, - понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и материалов, размещённых в сети Интернет; - понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; - умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных цифровых технологий, понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов, понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях, наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.
---	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; 	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям. 	<ul style="list-style-type: none"> - умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования, оценивать соответствие модели моделируемому объекту или процессу, представлять результаты моделирования в наглядном виде; - умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы к базам данных (в том числе запросы с вычисляемыми полями), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных, наполнять разработанную базу данных, умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений).

<p>ПК 1.1. Осуществлять расчетно-кассовое обслуживание клиентов</p>	<p>в части гражданского воспитания: готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</p> <p>трудового воспитания:</p> <p>готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владение методами поиска информации в сети Интернет, умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; - умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; - умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы к базам данных (в том числе запросы с вычисляемыми полями), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных, наполнять разработанную базу данных, умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения, - понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и материалов, размещённых в сети Интернет; - понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; - умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных цифровых технологий, понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов, понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях, наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.
---	---	---

	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p>	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем образовательной программы дисциплины (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
Основное содержание	56
В том числе:	
Теоретическое обучение	20
Практическое обучение	36
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	16
В том числе:	
Теоретическое обучение	0
Практическое обучение	16
Консультации	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Промежуточная аттестация	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта во 2 семестре	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Основное содержание			
Раздел 1.	Теоретические основы информатики	14	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Основное содержание	2	ОК 01
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы		
	Теоретическое обучение	2	
Тема 1.2. Подходы к измерению информации	Основное содержание	4	ОК 03
	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации		
	Теоретическое обучение Самостоятельная работа	2 2	
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Основное содержание	2	ОК 02
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение		
	Практические занятия	2	

Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления	Основное содержание	4	ОК 03
	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида		
	Практические занятия Самостоятельная работа	2 2	
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Основное содержание	2	ОК 03
	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом		
	Теоретическое обучение	2	
Раздел 2.	Цифровая грамотность	12	
Тема 2.1. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Основное содержание	4	ОК 02
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет		
	Теоретическое обучение Самостоятельная работа	2 2	

Тема 2.2. Службы Интернета	Основное содержание	2	ОК 02
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете		
	Практические занятия	2	
Тема 2.3. Сетевое хранение данных и цифрового контента	Основное содержание	2	ОК 06
	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных		
	Практические занятия	2	
Тема 2.4. Информационная безопасность	Основное содержание	4	ОК 06
	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи		
	Теоретическое обучение Самостоятельная работа	2 2	
Раздел 3	Информационные технологии	18	
Тема 3.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Основное содержание	4	ОК 05 ПК 1.1
	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)		
	Практические занятия Решение задач с профессиональной направленностью Составление договора банковского счёта.	2 2	
Тема 3.2 Технологии	Основное содержание	4	ОК 05

создания структурированных текстовых документов	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.		ПК 1.1
	Практические занятия	2	
	Решение задач с профессиональной направленностью Составление заявлений на открытие банковского счёта и анкеты клиента	2	
Тема 3.3. Компьютерная графика и мультимедиа	Основное содержание	2	ОК 05
	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)		
	Теоретическое обучение	2	
Тема 3.4 Технологии обработки графических объектов	Основное содержание	2	ОК 05
	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)		
	Практические занятия	2	
Тема 3.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций	Основное содержание	2	ОК 05
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации		
	Практические занятия	2	
Тема 3.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Основное содержание	2	ОК 05
	Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации		
	Практические занятия	2	
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	Основное содержание	2	ОК 04 ОК 05
	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы		
	Практические занятия	2	
Раздел 4	Алгоритмы и программирование	36	19

Тема 4.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Основное содержание	2	ОК 07
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования		
	Теоретическое обучение	2	
Тема 4.2. Списки, графы, деревья	Основное содержание	2	ОК 04
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений		
	Теоретическое обучение	2	
Тема 4.3. Математические модели в профессиональной области	Основное содержание	2	ОК 04
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)		
	Практические занятия	2	
Тема 4.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Основное содержание	4	ОК 04 ПК 1.1
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц		
	Практические занятия	2	
	Решение задач с профессиональной направленностью Алгоритм оформления кассовой документации банка	2	
Тема 4.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Основное содержание	4	ОК 04
	Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов		
	Теоретическое обучение	2	
	Практические занятия	2	

Тема 4.6. Базы данных как модель предметной области	Основное содержание	6	ОК 07 ПК 1.1
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
	Теоретическое обучение	2	
	Практические занятия	2	
	Решение задач с профессиональной направленностью Оформление документации по безналичным платежам	2	
Тема 4.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах	Основное содержание	4	ОК 07 ПК 1.1
	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование		
	Практические занятия	2	
	Решение задач с профессиональной направленностью Составление таблицы графика платежей по кредитному договору	2	
Тема 4.8. Формулы и функции в электронных таблицах	Основное содержание	4	ОК 07 ПК 1.1
	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах		
	Практические занятия Решение задач с профессиональной направленностью Использование финансовых функций при расчёте процента по кредитным продуктам банка	2 2	
Тема 4.9. Визуализация данных в электронных таблицах	Основное содержание	4	ОК 07 ПК 1.1
	Визуализация данных в электронных таблицах		
	Практические занятия	2	
			21

	Решение задач с профессиональной направленностью Составить структуру предприятия линейно-функционального типа (комбинированная организационная структура)	2	
Тема 4.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Основное содержание	4	ОК 07 ПК 1.1
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		
	Практические занятия Решение задач с профессиональной направленностью Создать в программе Microsoft Access базу данных, отражающую анкетные данные о работниках банка (ФИО, адрес, телефон, год рождения, должность, стаж работы, средняя заработная плата).	2 2	

Темы проектов

Области применения персональных компьютеров в работе специалиста банковского дела.

Негативное воздействие компьютера на здоровье человека и способы защиты

Изучение алгоритмов, разработка линейных, разветвляющихся и циклических алгоритмов для работы специалиста банковского дела .

Изучение языков программирования и составление программы расчёта процентов по вкладам и депозитам

Технические устройства, используемые в работе специалиста банковского дела

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Освоение программы учебной дисциплины Информатика требует наличия учебного кабинета информационные технологии в профессиональной деятельности. На занятиях используется учебно-лабораторное оборудование:

- технические средства обучения (средства ИКТ);
- рабочее место педагога;
- компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением,
- программа учебной дисциплины Информатика;
- комплект технической документации;
- инструкции по их использованию и технике безопасности.

3.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основная литература:

Поляков К.Ю., Еремин Е.А. Учебник Информатика :Базовый и углубленный уровни. 10 кл. Ч.1- Москва «Просвещение» 2022

Поляков К.Ю., Еремин Е.А. Учебник Информатика :Базовый и углубленный уровни. 10 кл. Ч.2- Москва «Просвещение» 2022

Поляков К.Ю., Еремин Е.А. Учебник Информатика :Базовый и углубленный уровни. 11 кл. Ч.1- Москва «Просвещение» 2022

Поляков К.Ю., Еремин Е.А. Учебник Информатика :Базовый и углубленный уровни. 11 кл. Ч.2- Москва «Просвещение» 2022

Интернет-ресурсы:

Угринович Н.Д. Информатика : учебник для СПО КноРус ,ЭБС "Book.ru,.2021

Угринович Н.Д. Информатика : Практикум для СПО КноРус ,ЭБС "Book.ru,.2021

Ляхович В.Ф., Молодцов В.А., Рыжикова Н.Б. Основы информатикаи учебник для СПО КноРус ,ЭБС "Book.ru,.2021

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Успешное освоение дисциплины предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, систематической работы с применением образовательных технологий, а также разнообразных методов и приемов обучения.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, возможность электронного обучения и применения дистанционных образовательных технологий. В преподавании дисциплины используются учебно-методические материалы как на бумажном носителе, так и в электронно-цифровой форме, а именно электронные методические пособия, учебники, ресурсы электронной -библиотечной системы, цифровые образовательные платформы, информационно-коммуникационные технологии, в том числе «облачные», через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

Применение разных форм организации учебной деятельности способствует пробуждению у обучающихся интереса к изучаемой дисциплине, эффективному усвоению учебного материала, самостоятельному поиску путей и вариантов решения поставленных образовательных задач, формированию профессиональных умений и навыков.

4.1 Активные и интерактивные формы проведения занятий

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
1	Урок	Тема 1.1 «Этапы развития технических средств и информационных ресурсов». Работа в группах (технология, позволяющая отрабатывать навыки коллективной работы), используются учебники и материалы сообщений	2
1	Урок	Тема 1.3 «Представление информации в двоичной системе счисления». Игросоревнование (используются карточки с заданиями)	2
1	Урок	Тема 1.7 «Программные поисковые сервисы» Технология интенсификации обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала; используются интернет-ресурсы	2
2	Практическое занятие	Тема 1.9 «Поисковые системы. Осуществление поиска». Решение конкретных заданий (технология, поиска выхода в различных ситуациях) с использованием компьютера	2
2	Урок	Тема 1.3 «Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров» -технология интенсификации обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала, предоставляется опорный конспект	2
2	Урок	Тема 1.9 «Виды программного обеспечения компьютеров». Работа в группах (технология, позволяющая отрабатывать навыки коллективной работы), используются учебники и материалы сообщений	2
2	Урок	Тема 1.9 «Безопасность, гигиена, ресурсосбережение». Технология на основе активизации и интенсификации деятельности обучающихся, используются презентации	2
2	Практическое занятие	Тема 3.7 «Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных». Решение конкретных заданий (технология поиска выхода в различных ситуациях) с использованием компьютера	2
Итого:			16

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

	Основные показатели оценки результата
Личностные	<p>Результатом формирования личностных учебных универсальных действий следует считать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий; – осознание своего места в информационном обществе; – готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; – умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации; – умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций; – умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов; – умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту; – готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций
Метапредметные	<p>Результатом формирования познавательных учебных универсальных действий будут являться:</p> <ul style="list-style-type: none"> – умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации; – использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения,

	<p>описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов; – использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; – умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах; – умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий
Предметные	
	<p>Предметные результаты изучения позволяют</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять поиск сходства и различия протекания информационных процессов у человека, в биологических, технических и социальных системах.
Тема 1,1.	<p>Предметные результаты изучения данной темы позволяют</p> <ul style="list-style-type: none"> -овладеть системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира. -выявить проблемы жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценить предлагаемые пути их разрешения. -знать базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей.. -соблюдать принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средства обеспечения надежного функционирования средств ИКТ
Тема 1,2	<p>Предметные результаты изучения данной темы позволяют</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценить информацию с позиций ее свойств (достоверности, объективности, полноты, актуальности и т. п.).

	<p>-знать о дискретной форме представления информации, способах кодирования и декодирования информации.</p> <p>-иметь представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире.</p> <p>-владеть компьютерными средствами представлениями анализа данных, уметь отличать представление информации в различных системах счисления</p>
Тема 1,4	<p>Предметные результаты изучения данной темы позволяют</p> <p>-овладеть навыками алгоритмического мышления и понимать необходимость формального описания алгоритмов.</p> <p>-умение анализировать алгоритмы с использованием таблиц.</p> <p>-уметь разбивать процесс решения задачи на этапы.</p> <p>-определять по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм</p>
Тема 3,3	<p>Предметные результаты изучения данной темы позволяют</p> <p>-иметь представление о компьютерных моделях.</p> <p>-оценить адекватность модели и моделируемого объекта, цели моделирования.</p> <p>-выделять в исследуемой ситуации объект, субъект, модель.</p>
Тема 2.1	<p>Предметные результаты изучения данной темы позволяют</p> <p>-оценить информацию, в том числе получаемую из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью.</p> <p>-уметь анализировать и сопоставлять различные источники информации</p>
Тема 1.3	<p>Предметные результаты изучения данной темы позволяют</p> <p>-уметь анализировать компьютер с точки зрения единства его аппаратных и программных средств.</p> <p>-уметь анализировать устройства компьютера с точки зрения организации процедур ввода, хранения, обработки, передачи, вывода информации.</p> <p>-уметь определять средства, необходимые для осуществления информационных процессов при решении задач.</p> <p>-уметь анализировать интерфейс программного средства с позиций исполнителя, его среды функционирования, системы команд и системы отказов.</p>
Тема 1.6	<p>Предметные результаты изучения данной темы позволяют</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -иметь представление о типологии компьютерных сетей. -определять программное и аппаратное обеспечение компьютерной сети. -знать возможности разграничения прав доступа в сеть.
Тема 1.9	<p>Предметные результаты изучения данной темы позволяют</p> <ul style="list-style-type: none"> -овладеть базовыми навыками и умениями по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации. -понимать основы правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете. -реализовать антивирусную защиту компьютера.
Тема 3.6	<p>Предметные результаты изучения данной темы позволяют</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь представление о способах хранения и простейшей обработке данных. -овладеть основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним; умение работать с ними. -уметь работать с библиотеками программ. -осуществлять обработку статистической информации с помощью компьютера.
Тема 1.7	<p>Предметные результаты изучения данной темы позволяют</p> <ul style="list-style-type: none"> -иметь представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. -знать способы подключения к сети Интернет. -иметь представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире. -определять ключевые слова, фразы для поиска информации. -уметь использовать почтовые сервисы для передачи информации. -иметь представление о возможностях сетевого программного обеспечения

Для **текущего контроля** успеваемости по дисциплине Информатика применяются методы контроля: тестирование, опрос, расчетные задачи, задания графического характера.

Опрос устный и письменный

В устный и письменный опрос вошли следующие темы:

Тема. Роль информационной деятельности в современном обществе: экономической, социальной, культурной, образовательной сферах.

Тема. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов
Тема Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.

Тема. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров.

Тест

В тесты вошли следующие темы:

Тема 1. Информационная деятельность человека.

Тема 2. Информация и информационные процессы.

Тема 3. Технологии создания и преобразования информационных объектов.

Лабораторно-практические занятия

1. Тема. Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы. Работа с ними.
2. Тема. Правовые нормы информационной деятельности. Стоимостные характеристики информационной деятельности. Обзор профессионального образования в экономической деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления.
3. Тема. Создание архива данных. Извлечение данных из архива.
4. Тема. Поисковые системы. Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте.
5. Тема. Операционная система. Графический интерфейс пользователя.
6. Тема. Защита информации, антивирусная защита.
7. Тема. Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.
8. Тема. Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.
9. Тема. Использование систем проверки орфографии и грамматики.
10. Тема. Использование различных возможностей электронных таблиц для выполнения учебных заданий.
11. Тема. Системы статистического учета.
12. Тема. Средства графического представления статистических данных.
13. Тема. Возможности систем управления базами данных.
14. Тема. Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий.
15. Тема. Использование презентационного оборудования.
16. Тема. Примеры работы с Интернет - магазином, Интернет -библиотекой.
17. Тема. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности.
18. Тема. Использование тестирующих систем в учебной деятельности.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта. Для проведения дифференцированного зачёта используется устный и письменный опрос.

Перечень вопросов по учебной дисциплине, проверяемые заданиями в рамках промежуточной аттестации (дифференцированного зачёта):


1. Роль информационной деятельности в современном обществе: экономической, социальной, культурной, образовательной сферах.
2. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.
3. Правовые нормы, относящиеся к информации.
4. Подходы к понятию информации и измерению информации.
5. Информатика, ее разделы и задачи .

6. Носители информации. Виды информации.
7. Единицы измерения информации.
8. Кодирование информации. Двоичная система счисления.
9. Технология обработки информации.
10. Информационные процессы.
11. Поиск информации, поисковые сервисы.
12. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.
13. Состав компьютера, назначение основных частей.
14. Память, ее виды, назначение.
15. Хранение информации, устройства для хранения информации.
16. Печатающие устройства, их назначение и виды.
17. Дополнительные устройства, подключаемые к ПК.
18. Программное обеспечение ПК.
19. Прикладное программное обеспечение, его назначение.
20. Системное программное обеспечение, его назначение.
21. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста
22. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов
23. Понятие файла, папки. Классификация информационных систем.
24. Использование различных возможностей электронных таблиц для выполнения разного рода заданий.
25. Презентации, их назначение, возможности.
26. Локальные сети, их применение.
27. Глобальная сеть Интернет.
28. Технические и программные средства телекоммуникационных технологий.
29. Антивирусные средства защиты информации.
30. Методы и средства создания сайта.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБУ: 06 Физика

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Форма обучения
очная форма обучения

Вологда, 2024

Рабочая программа предназначена для преподавания учебной дисциплины ОДБУ:06 Физика общеобразовательного цикла по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для обучающихся очной формы обучения в течение первого года обучения.

Рабочая программа разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828) и от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) (далее - ФГОС СОО), Приказа Минпросвещения России от 23.11.2020 № 657 «Об утверждении ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство». Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. №371 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 июля 2023 г., регистрационный № 74228) и примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физика», рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол №13 от 29 сентября 2022) с учетом естественнонаучного профиля получаемого среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Составитель: В.Э. Туроверов, директор

СОДЕРЖАНИЕ

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИКА

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Дисциплина Физика входит в общеобразовательный цикл.

Дисциплина Физика является общеобразовательной дисциплиной базового уровня по специальности 09.02.07 Информационные системы и программирование. Реализуется в соответствии с ФГОС СОО и ФГОС СПО по специальности 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Цели дисциплины:

Содержание общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности и ФГОС СПО по специальности 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях»

Планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности...

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 1.1. Осуществлять расчетно-кассовое обслуживание клиентов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем образовательной программы дисциплины (всего)	86
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
Основное содержание	60
В том числе:	
Теоретическое обучение	54
Практическое обучение	8
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	18
В том числе:	
Теоретическое обучение	0
Практическое обучение	18
Консультации	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Промежуточная аттестация	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта во 2 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Физика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции	Методы и формы текущего контроля успеваемости
1	2	3		4
Учебная дисциплина Физика				
<p>Раздел 1 Введение. Физика и методы научного познания</p>	<p>Содержание учебного материала: Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО..</p>	2	ОК 03	<p>Письменный контроль в форме входной проверочной работы</p>

<p>Раздел 2 Механика</p> <p>Тема 1. Основы кинематики</p>	<p>. Содержание учебного материала: Комбинированное занятие: Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела.</p>	<p>2</p>		<p>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме</p>
<p>Тема 2 Основы динамики</p>	<p>Содержание учебного материала: Комбинированное занятие: Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ...</p>	
<p>Тема 3 Законы сохранения в механике</p>	<p>Содержание учебного материала: Комбинированное занятие: Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.</p>	<p>2</p>		<p>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме, в форме дискуссионного</p>

	<p>2.Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики. Практическое применение физических знаний в повседневной жизни для использования простых механизмов, инструментов, транспортных средств.</p> <p>Решение задач с профессиональной направленностью. Техника безопасности банковских операций в системе дистанционного обслуживания.</p>	2		задания.
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика				
<p>Раздел 3 Молекулярная физика и термодинамика</p> <p>Тема 1 Основы молекулярно - кинетической теории</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Комбинированное занятие: Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы. Молярная газовая постоянная</p>	2	<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 06</p> <p>ОК 07</p> <p>ПК 1.1</p>	<p>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме, в форме дискуссионного задания.</p> <p>Письменный контроль в форме проверочной работы (расчетные задания)</p>

Тема 2 Основы термодинамики	<p>Содержание учебного материала: 1. Комбинированное занятие: Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Принцип действия тепловой машины. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Холодильные машины. Охрана природы.</p>	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме, Комплексный контроль в форме оценки работы в группах. Письменный контроль в форме проверочной работы (расчетные задания)
	<p>Решение задач с профессиональной направленностью Хранение денежных средств и других ценностей в кредитных организациях.</p>	2		
Тема 3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	<p>Содержание учебного материала Комбинированное занятие: Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Критическое состояние вещества. Перегретый пар и его использование в технике. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.</p>	2		Устный контроль в форме фронтального опроса по теме. Комплексный контроль в форме оценки работы в группах.
	<p>2 Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых</p>	2		

	<p>тел. Пластическая (остаточная) деформация. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Коэффициент линейного расширения. Коэффициент объёмного расширения. Учет расширения в технике. Плавление. Удельная теплота плавления. Кристаллизация.</p> <p>Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел.</p> <p>Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкости</p> <p>Решение задач с профессиональной направленностью</p> <p>Определение влажности воздуха для комфортной работы сотрудников кредитной организации</p> <p>.</p>	2	
Раздел 4. Электродинамика			

<p>Тема .1 Электростатика</p>	<p>.Содержание учебного материала</p> <p>1.Комбинированное занятие: Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическая постоянная. Электрическое поле.</p> <p>2.Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Электроемкость. Единицы электроемкости.</p> <p>3 Решение задач с профессиональной направленностью . Оборудование, позволяющее проверить подлинность документов, удостоверяющих личность клиента банка.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Применение конденсаторов</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 06</p> <p>ОК 07</p> <p>ПК 1.1</p>	<p>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме. Практический контроль в форме разбора проблемной ситуации</p>
-----------------------------------	--	-------------------------------------	--	---

<p>Тема 2 . Постоянный электрический ток. Токи в различных средах.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Комбинированное занятие: Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Температурный коэффициент сопротивления. Сверхпроводимость.</p> <p>2.Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока. Закон Джоуля— Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Электрические цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Законы Кирхгофа для узла. Соединение источников электрической энергии в батарею.</p> <p>Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.</p> <p>3.Решение задач с профессиональной направленностью .. Оборудование, позволяющее проверить подлинность банкнот при совершении налично-денежных операций в банке.</p> <p>4,Комбинированное занятие: Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Электрохимический эквивалент.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 07</p> <p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p>	<p>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме</p> <p>Письменный контроль в форме заданий графического характера</p>
--	--	-------------------------------------	---	--

	<p>Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-переход. Применение полупроводников. Полупроводниковые приборы. Решение задач с профессиональной направленностью</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Составить таблицу основных формул. Выполнить упражнения по теме «Электрический ток в различных средах»</p>	2		
--	--	---	--	--

<p>Раздел 4 Электродинамика</p> <p>Тема 3. Магнитное поле. Электромагнитная индукция</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Комбинированное занятие: Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Определение удельного заряда. Магнитные свойства вещества. Магнитная проницаемость</p> <p>2 Решение задач с профессиональной направленностью Техника безопасности при работе на специальном оборудовании при совершении кассовых операций</p>	2		<p>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме</p> <p>ОК 01 ОК 02 ОК 04</p>
	<p>Комбинированное занятие 3, Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Взаимосвязь электрических и магнитных полей. Электромагнитное поле .</p>	2		<p>Письменный контроль в форме заданий графического характера</p>
<p>Раздел 5. Колебания и волны</p>				

<p>Тема 1. Механические и электромагнитные колебания</p>	<p>Содержание учебного материала 1 Комбинированное занятие: Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ПК1.1 ПК1.2</p>	<p>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме. Письменный контроль в форме расчетных заданий</p>
<p>Тема 2. . Механические и</p>	<p>Содержание учебного материала 1.Комбинированное занятие: Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Активное сопротивление. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. 2.Работа и мощность переменного тока. Резонанс в электрической цепи. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии</p> <p>Содержание учебного материала. Электромагнитное поле как особый вид материи.</p>	<p>2 2</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК1.2</p>	<p>Письменный контроль в форме расчетных заданий Письменный контроль в форме расчетных заданий, в форме задания графического характера</p>

<p>электромагнитные волны</p> <p>Тема 3. Оптика</p>	<p>Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн</p> <p>Содержание учебного материала: Комбинированное занятие: Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Сила света. Освещённость. Законы освещенности</p> <p>Решение задач с профессиональной направленностью Соблюдение температурного режима и нормальной освещенности рабочего места сотрудника кредитной организации Определение показателя преломления стекла</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>		
	<p>1 Волновые свойства света Комбинированное занятие: Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p>	<p><i>Письменный контроль в форме проверочной работы (расчетные задания), Комплексный контроль в форме оценки работы в группах.</i></p>

	<p>Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений</p> <p>Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.</p> <p>Решение задач с профессиональной направленностью</p> <p>Различные виды электромагнитных излучений, воздействующие на сотрудника кредитной организации при выполнении банковских операций.</p>	2		
		2		
Раздел 6. Основы специальной теории относительности	1.Комбинированное занятие: Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них.Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики	2		<i>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме, Письменный контроль в форме расчетных заданий</i>
Раздел 7. Квантовая физика				
.Тема 1. Элементы квантовой оптики	. Содержание учебного материала: 1 Комбинированное занятие: Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Соотношение неопределенностей Гейзенберга. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н.Лебедева и Н.И.Вавилова 2 Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Применение фотоэффекта	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	<i>Письменный контроль в форме заданий графического характера</i>
		2	ПК1.1 ...	

<p>Тема 2 Физика атома и атомного ядра. Строение атома.</p>	<p>Содержание учебного материала: Комбинированное занятие: Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры.</p>	2		
<p>Тема 3. Атомное ядро</p>	<p>Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова – 27 Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер.</p>	2	ОК 01	
<p>Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики</p>	<p>Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы</p>	2	ОК 02	
<p>Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики</p>	<p>Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной</p>	2	ОК 04	
<p>Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики</p>	<p>Изучение карты звездного неба</p>	2		
<p>Всего</p>		86		

Письменный контроль в форме заданий графического характера

Устный опрос в форме дискуссионного задания

Темы индивидуальных проектов:

Физические приборы, применяемые в банках.

Классификация и применение физических приборов в банках

Значение влажности воздуха для сельского хозяйства

Влияние магнитного поля на организм человека

..Влияние электрического тока на организм человека.

Значение электробезопасности при пользовании электроэнергией в бытовых помещениях.

Соблюдение температурного режима и нормальной освещенности рабочего места сотрудника банка.

Различные виды электромагнитных излучений, воздействующие на сотрудника банка при выполнении банковских операций.

Техника безопасности при работе на специальном оборудовании при совершении кассовых операций

Оборудование, позволяющее проверить подлинность документов, удостоверяющих личность клиента банка.

Техника безопасности банковских операций в системе дистанционного обслуживания

Определение влажности воздуха для комфортной работы сотрудников банка

· Соблюдение температурного режима и нормальной освещенности рабочего места сотрудника банка .

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина Физика требует кабинет « Физики». На теоретических занятиях используется учебно-лабораторное оборудование:

- комплект чертежных инструментов,
- мультимедийный комплекс (экран, проектор, компьютер, программное обеспечение: MicrosoftOffice, медиапроигрыватель),
- наглядные пособия (плакаты, таблицы),
- комплект учебно-методической документации.

Для проведения практических (или лабораторных) занятий используются:

- инструкционные карты по выполнению практических заданий,
- комплект чертежных инструментов.

3.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основные источники:

1. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Сотский, Н. Н./Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 10 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2019. – 416 с.
2. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Чаругин, В. М./Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 11 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2019. – 399 с.

Дополнительные источники:

3. Дмитриева, В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования/ В. Ф. Дмитриева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 448 с.

Перечень интернет-ресурсов:

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru/catalog/pupil/?Subject=30>
 2. КМ-школа.–Режим доступа: <http://www.km-school.ru/Открытая> физика. – Режим доступа: <http://www.physics.ru/courses/op25part2/design/index.htm>
 3. Платформа класс–Режим доступа: <http://www.Yaklass.ru>
 4. Российская электронная школа–Режим доступа: <http://www.resh.edu.ru/>:
 5. Физика.ru. –Режим доступа: <http://www.fizika.ru>.
 6. ФИПИ(ВПР 11 класс)–Режим доступа: <http://www.fipi.ru>
- :
Электронный учебник – Режим доступа: <http://www.physbook.ru/>

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Успешное освоение дисциплины предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, систематической работы с применением образовательных технологий, а также разнообразных методов и приемов обучения.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, возможность электронного обучения и применения дистанционных образовательных технологий. В преподавании дисциплины используются учебно-методические материалы как на бумажном носителе, так и в электронно-цифровой форме, а именно электронные методические пособия, учебники, ресурсы электронной-библиотечной системы, цифровые образовательные платформы, информационно-коммуникационные технологии, в том числе «облачные», через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

Применение разных форм организации учебной деятельности способствует пробуждению у студентов интереса к изучаемой дисциплине, эффективному усвоению учебного материала, самостоятельному поиску путей и вариантов решения поставленных образовательных задач, формированию профессиональных умений и навыков.

4.1 Активные и интерактивные формы проведения занятий

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
2	Урок	Решение задач, дискуссия (технологии, позволяющие отработать навыки решения задач и поиска выхода в различных ситуациях) в теме 1,1	2
2	Урок	Активный и интерактивный методы: работа в группах (технологии, позволяющие отработать навыки коллективной работы и поиска выхода в различных ситуациях в теме 2.1	2
2	Урок	Активный и интерактивный методы: работа в группах (разбор конкретных ситуаций, дискуссии) в теме 3.1	2
2	Урок	разбор конкретных ситуаций (студенты могут самостоятельно или коллективно изучить предложенную задачу, модель, тем самым отбатывается умение делать наблюдения и выводы) в теме 3.2	2
2	Урок	Групповые дискуссии по теме 2.3	2
2	Урок	Решение задач, дискуссия (технологии, позволяющие отработать навыки решения задач и поиска выхода в различных ситуациях) в теме 3.3	2
2	Урок	Активный и интерактивный методы: работа в группах (технологии, позволяющие отработать навыки коллективной работы и поиска выхода в различных ситуациях) в теме 3.4	2
2	Урок	Активный и интерактивный методы: работа в группах (разбор конкретных ситуаций, дискуссии) в теме 4.1	2
2	Урок	Групповые дискуссии в теме 5.1	2

2	Урок	разбор конкретных ситуаций (студенты могут самостоятельно или коллективно изучить предложенную задачу, модель, тем самым отрабатывается умение делать наблюдения и выводы) в теме 2.2	2
Итого:			20

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины Физика раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая / профессиональная компетенция	Раздел/ тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1,2,3 Раздел 2. Темы 2 .3. Раздел 3. Темы.1,,2 Раздел 4. Темы .1..2. Раздел 5. Темы 1,,3. Раздел 6. Темы 1,,2	<ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - Фронтальный опрос; - оценка письменных работ;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1 .2,,3 Раздел 2. Темы 2.3. Раздел 3. Темы .1.2..3., Раздел 4. Темы .1. .2. Раздел 5. Темы5.1, .2..3. Раздел 6. Темы .1., .2.	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за ходом выполнения работ; -оценка выполнения работ; - оценка практических работ (решения качественных ,расчетных ,профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1 .Темы.1,,2,,3 Раздел 2 .Темы 2,,3. Раздел 3 .Темы.1..2,,3.,	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - выполнение заданий к диф, зачёту
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1.Темы 1..2.3 Раздел 2.Темы 2,,3. Раздел 3.Темы .1,,3.,	

	<p>Раздел 4 .Темы.1.,2. Раздел 5 .Темы1..3. Раздел 6. Темы6.1..2.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Раздел 1 .Темы1 .2 .3 Раздел 2. Темы.1.,2..3. Раздел 3. Темы1.,2..3., 3.4.,3.5. Раздел 4.Темы.1..2. Раздел 5. Темы.1.,2..3.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Раздел 1 Раздел 2 .Темы.1.,2. Раздел 3.,Темы.1.,2..3., Раздел 4.,Темы .1.,2.</p>
<p>ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ПК 1.1. Осуществлять расчетно-кассовое обслуживание клиентов/</p>	<p>Раздел 1 Раздел 2 .Темы.1.,2. Раздел 3.,Темы.1.,2..3., Раздел 4.,Темы 1.2 Раздел6.Темы.1.3.</p>

Для **текущего контроля** успеваемости по дисциплине физика применяются методы контроля: устный контроль в форме фронтального опроса, дискуссионного задания; письменный контроль в формах выборочного тестирования, проверочной работы (расчетные задачи), заданий графического характера, в форме индивидуальной домашней работы (расчетные задания); практический контроль в форме защиты проектов, макетов физических приборов, разбора проблемных ситуаций; комплексный контроль в форме оценки групповой работы обучающихся, комплексная оценка деловой игры, защиты презентации.

Устный контроль

В устный контроль в форме фронтального опроса вошли следующие темы:

1. Законы механики Ньютона
2. Законы сохранения в механике
3. Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ
4. Свойства паров
5. Свойства твердых тел.
6. Электрическое поле
7. Законы постоянного тока
8. Электрический ток в полупроводниках
9. Магнитное поле
10. Электромагнитные колебания
11. Природа света.
12. Волновые свойства света
13. Физика атома
14. Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы.

В устный контроль в форме дискуссионного задания вошли следующие темы:

Раздел 1 **Тема .1**

Раздел 3 **Тема 2**

Раздел 5 **Тема 3**

Раздел 7 **Тема 2.**

Письменный контроль:

В письменный контроль в форме проверочных работ (расчетные задачи) вошли следующие темы:

Тема «Механика».

Тема «Термодинамика».

Тема «Электростатика. Законы постоянного тока».

Тема «Магнитное поле».

Тема «Оптика».

Теме «Строение атома и квантовая физика».

В письменный контроль в форме индивидуальной домашней работы (расчетные задания) вошли следующие темы:

Тема «Термодинамика».

Тема «Электростатика. Законы постоянного тока».

Тема «Магнитное поле».

Тема «Оптика».

Практический контроль

В практический контроль в форме защиты макетов физических приборов вошли следующие темы:

Раздел 3 Тема 1

Раздел 7 Тема 2.

В практический контроль в форме разбора проблемной ситуации вошли следующие темы:

Раздел 3 Тема 2

Раздел 5 Тема 3

Раздел 6 Тема 1.

Комплексный контроль

В комплексный контроль в форме оценки работы студентов в группе вошли следующие темы:

Раздел 3 Тема 2

Раздел 5 Тема 3

В комплексный контроль в форме оценки деловой игры вошли следующие темы:

Тема 3

Тема 1

Промежуточная аттестация по дисциплине Физика проводится в форме дифференцированного зачёта во 2 семестре.

Перечень вопросов для дифференцированного зачёта по дисциплине Физика:

1. Механическое движение.
2. Законы Ньютона, их практическое применение в геодезии.
3. Импульс тела. Закон сохранения импульса.
4. Работа, мощность, энергия.
5. Виды механической энергии. Закон сохранения механической энергии.
6. Механические колебания.
7. Механические волны.
8. Основные положения молекулярно-кинетической теории, их опытное обоснование/
9. Основные характеристики молекул.
10. Идеальный газ. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа.
11. Температура, ее измерение.
12. Уравнение Менделеева – Клапейрона.
13. Изопроцессы: понятие, законы, графическое изображение.
14. Первое начало термодинамики. Понятие о втором начале термодинамики.

15. Тепловой двигатель. КПД теплового двигателя. Роль тепловых двигателей. Охрана природы.
16. Влажность воздуха. Приборы, измеряющие влажность.
17. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления в быту, природе и на производстве.
18. Деформация, основные характеристики деформации.
19. Механические свойства твёрдых тел.
20. Электрический заряд. Виды зарядов. Закон сохранения заряда. Закон Кулона.
21. Электрическое поле: понятие, свойства, характеристики, графическое изображение.
22. Электроёмкость. Конденсаторы.
23. Постоянный ток. Законы постоянного тока.
24. Электрический ток в металлах. Термоэлектричество.
25. Электрический ток в электролитах. Электролиз, его применение.
26. Электрический ток в газах.
27. Электрический ток в полупроводниках. Полупроводниковые приборы.
28. Магнитное поле: понятие, свойства, характеристика, графическое изображение.
29. Сила Ампера. Закон Ампера.
30. Сила Лоренца. Движение частиц в магнитном поле.
31. Электромагнитная индукция. опыты Фарадея. Правило Ленца.
32. Свободные электромагнитные колебания в контуре. Формула Томсона.
33. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Индукционный генератор, его применение.
34. Трансформатор. Передача и распределение электроэнергии.
35. Электромагнитное поле и его распространение в виде электромагнитных волн.
36. Физические основы радиосвязи. Радио Попова.
37. Шкала электромагнитных волн.
38. Принцип Гюйгенса. Законы отражения и преломления света. Оптические приборы в геодезии.
39. Интерференция света. Применение интерференции света в технике и проявление в природе. Интерферометр в геодезии.
40. Дифракция света. Дифракционная решетка.
41. Дисперсия света. Разложение белого света призмой. Радуга. Спектральный анализ. Цвета тел.
42. Тепловое излучение. Квантовая гипотеза Планка.
43. Фотоны. Энергия и импульс фотона.
44. Внешний и внутренний фотоэффекты.
45. Модель атома Резерфорда – Бора. Квантовые генераторы в геодезии.
46. Радиоактивность. Радиоактивные излучения и их воздействие на живые организмы.
47. Состав атомных ядер. Ядерные силы. Дефект массы. Энергия связи.
48. Элементарные частицы.
49. Деление тяжелых атомных ядер. Ядерный реактор.
50. Термоядерный синтез и условия его осуществления.

Билет 1

1. Физика - наука о природе. Физика и техника.
2. Термоядерный синтез и условия его существования.

3. Самолет для взлета должен иметь скорость 144 км/ч . На разгон он тратит 8 сек. Определить расстояние, пройденное самолетом при разгоне, считая его движение равномерно – ускоренным

Билет 2

1. Механическое движение. Относительность движения. Система отсчета.
2. Общие сведения об элементарных частицах. Их современная классификация.
3. Поезд движется со скоростью 72 км/ч . При торможении до полной остановки он прошел расстояние в 200 м . Определить ускорение и время, в течение которого происходило торможение

Билет 3

1. Основная задача динамики. Законы Ньютона.
2. Деление ядер урана. Цепная реакция деления. Ядерный реактор.
3. В баллоне емкость 25 л , при температуре 37°C находится гелий под давлением в 62 ат . Определить объем гелия при нормальных условиях и его массу, если плотность гелия при нормальных условиях равна $0,00018 \text{ кг/м}^3$

Билет 4

1. Законы сохранения в механике.
2. Состав атомного ядра. Изотопы.
3. Напряженность поля, образованного точечным зарядом в керосине на расстоянии 2 метра от него, равна $9 \frac{\text{в}}{\text{м}}$. Определить величину заряда

Билет 5

1. Основные положения МКТ и их опытное обоснование. Броуновское движение. Масса и размеры молекул.
2. Радиоактивность. Период полураспада.
3. Два равных положительных заряда находятся на расстоянии 3 см друг от друга и отталкиваются в воде с силой 16 дин . Определить величину каждого заряда.

Билет 6

1. Скорость молекул газа. Опыт Штерна.
2. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц.
3. С какой скоростью должна двигаться нефть по трубопроводу с площадью сечения 2 дм^2 , чтобы в течение 8 минут 20 секунд протекало 2 м^3 нефти?

Билет 7

1. Давление газа. Единицы давления. Приборы для измерения давления. Понятие вакуума.
2. Явление люминесценции.
3. Самолёт летит со скоростью 216 км/час и стал двигаться с ускорением 9 м/с^2 в течение 20 секунд . Какое расстояние пролетит самолёт при равномерно ускоренном движении, и какой он достигнет скорости?

Билет 8

1. Основное уравнение МКТ газа. Температура и ее измерение. Связь между температурой и кинетической энергией молекул газа.

2. Фотоэлементы с внешним фотоэффектом. Внутренний фотоэффект.
3. Велосипедист, имея скорость 28,8 км/час начал тормозить и на расстоянии 20 метров его скорость уменьшилась до 7,2 км/час. Определить время торможения.

Билет 9

1. Термодинамические параметры. Объединенный газовый закон. Приведение объема газа к нормальным условиям.
2. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта.
3. Автомобиль при торможении уменьшил скорость в течение 4 секунд с 45 км/час до 9 км/час. Определить ускорение автомобиля и путь, пройденный при торможении.

Билет 10

1. Уравнение Клапейрона - Менделеева.
2. Внешний фотоэффект. опыты Столетова.
3. Определить массу углекислого газа, хранящегося в баллоне вместимостью 40 литров при температуре 13 °С и под давлением 2,7 МПа.

Билет 11

1. Изопроцессы в газах.
2. Давление света. опыты Лебедева. Тепловое и химическое действие света.
3. Определить количество вещества в газе, если при давлении $1,4 \times 10^5$ Па и температуре 300 К он занимает объём 25 литров.

Билет 12

1. Испарение. Кипение.
2. Рентгеновские лучи, их природа, свойства, применение.
3. В баллоне вместимостью 40 литров хранится 64 грамма кислорода под давлением 213 кПа. Определить его температуру.

Билет 13

1. Влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха.
2. Дисперсия света. Разложение белого цвета призмой.
3. Представить на графиках изобарный процесс в координатах $V, T; p, V; p, T$.

Билет 14

1. Характеристика жидкого состояния вещества.
2. Дифракция света.
3. Какой объём займёт газ при 348 К, если при 35 °С его объём был 7,5 литров? Процесс изобарный.

Билет 15

1. Поверхностное натяжение. Смачивание.
2. Интерференция света. Ее проявления в природе и технике.
3. Сколько энергии потребуется для нагревания 1 килограмма олова на 1 К?

Билет 16

1. Линейное расширение твердых тел при нагревании.
2. Прохождение света через пластинку с параллельными гранями и через трехгранную призму.
3. Температура медной гири массой 1 килограмм понизилась от 293 К до 19°C. Насколько уменьшилась при этом её внутренняя энергия?

Билет 17

1. Объемное расширение тел при нагревании.
2. Полное отражение света. Предельный угол.
3. Имеются два бруска одинаковой массы из алюминия и никеля. Их температура понизилась на 1 К., В каком из металлов выделилось большее количество теплоты и во сколько раз?

Билет 18

1. Плавление и кристаллизация.
2. Законы преломления света.
3. Какое количество теплоты следует затратить для нагревания медной пластинки массой 180 грамм на 15°C?

Билет 19

1. Внутренняя энергия. Способы ее изменения.
2. Оптические явления на границе раздела 2 сред. Законы отражения света.
3. На сколько изменится внутренняя энергия 1 литра ртути при нагревании от 283К до 50°C? Изменением плотности ртути с температурой пренебречь.

Билет 20

1. Подсчет теплоты, выделяемой при сжигании топлива. КПД теплового двигателя.
2. Краткая история развития представления о природе света.
3. Сколько выделится энергии при полном сгорании 1 килограмма донецкого каменного угля?

Билет 21

1. Первое начало термодинамики. Его применение к изопроцессам.
2. Изобретение радио Поповым А.С.
3. Определить, при какой температуре в печи осуществлялась закалка 0,5 тонн стали, если для её нагрева от 20°C до температуры закалки израсходовано 175 МДж теплоты.

Билет 22

1. Электризация тел. Закон сохранения электрического заряда. Сила взаимодействия зарядов. Закон Кулона.
2. Трансформатор. Его устройство и назначение.
3. Изменится ли сила взаимодействия между двумя точечными электрическими зарядами, если каждый заряд и расстояние между ними уменьшить в два раза?

Билет 23

1. Напряженность электрического поля.
2. Индуктивность и емкость в цепях переменного тока.
3. С какой силой взаимодействуют в вакууме два точечных электрических заряда по 1 нКл, если расстояние между ними 3 сантиметра? Во сколько раз уменьшится сила взаимодействия, если заряды будут находиться в воде?

Билет 24

1. Проводники в электрическом поле.
2. Получение переменного синусоидального тока.
3. Два одинаковых точечных электрических заряда, находясь в глицерине на расстоянии 9,0 сантиметров один от другого, взаимодействуют с силой $1,3 \times 10^{-5}$ Н. Определить величину каждого заряда.

Билет 25

1. Емкость проводника.
2. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре.
3. С какой силой взаимодействуют два заряда по 1 Кл каждый на расстоянии 1 метр в вакууме? В керосине?

Билет 26

1. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею.
2. Гармонические колебания и их характеристики.
3. Самолет для взлета должен иметь скорость 144 км/ч. На разгон он тратит 8 сек. Определить расстояние, пройденное самолетом при разгоне, считая его движение равномерно – ускоренным

Билет 27

1. Сила и плотность тока в проводнике.
2. Колебательное движение. Параметры колебательного движения.
3. Поезд движется со скоростью 72 км/ч. При торможении до полной остановки он прошел расстояние в 200 м. Определить ускорение и время, в течение которого происходило торможение

Билет 28

1. Закон Ома для участка цепи без ЭДС.
2. Ионизация газа. Ионная и электронная проводимости. Зависимость силы тока в газе от напряжения.
3. В баллоне емкость 25 л, при температуре 37°C находится гелий под давлением в 62 ат. Определить объем гелия при нормальных условиях и его массу, если плотность гелия при нормальных условиях равна $0,00018 \text{ кг/дм}^3$

Билет 29

1. Сопротивление проводника. Зависимость сопротивления от длины, площади сечения и материала.
2. Второй закон Фарадея. Использование электролиза в технике.
3. Напряженность поля, образованного точечным зарядом в керосине на расстоянии 2 метра от него, равна $9 \frac{\text{В}}{\text{м}}$. Определить величину заряда

Билет 30

1. Зависимость сопротивления от температуры. Сверхпроводимость.

2. Электролитическая диссоциация. Первый закон Фарадея.
3. Два равных положительных заряда находятся на расстоянии 3 см друг от друга и отталкиваются в воде с силой 16 дин. Определить величину каждого заряда.

Билет 31

1. Электрические цепи с последовательным соединением проводников.
2. Сила Лоренца. Движение заряда в магнитном поле.
3. С какой скоростью должна двигаться нефть по трубопроводу с площадью сечения 2 дм^2 , чтобы в течение 8 минут 20 секунд протекало 2 м^3 нефти?

Билет 32

Электрические цепи с параллельным соединением проводников.

1. Явление электромагнитной индукции. опыты Фарадея.
2. Самолёт летит со скоростью 216 км/час и стал двигаться с ускорением 9 м/с^2 в течение 20 секунд. Какое расстояние пролетит самолёт при равномерно ускоренном движении, и какой он достигнет скорости?

Билет 33

1. Закон Ома для всей цепи.
2. Парамагнетики, диамагнетики, ферромагнетики.
3. Велосипедист, имея скорость 28,8 км/час начал тормозить и на расстоянии 20 метров его скорость уменьшилась до 7,2 км/час. Определить время торможения.

Билет 34

1. Мощность электрического тока.
2. Характеристики магнитного поля.
3. Автомобиль при торможении уменьшил скорость в течение 4 секунд с 45 км/час до 9 км/час. Определить ускорение автомобиля и путь, пройденный при торможении.


Билет 35

1. Работа электрического тока.
2. Магниты. Магнитное поле как особый вид материи. Сила взаимодействия параллельных токов
3. Определить массу углекислого газа, хранящегося в баллоне вместимостью 40 литров при температуре 13°C и под давлением 2,7 МПа.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБУ:07 Химия

по специальности **20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях»**

Форма обучения

очная форма обучения

Вологда, 2024

Рабочая программа предназначена для преподавания учебной дисциплины **ОДБУ:07 Химия** общеобразовательного цикла по специальности **20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях»** для обучающихся очной формы обучения в течение первого года обучения.

Рабочая программа разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828) и от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) (далее - ФГОС СОО), приказа Минпросвещения России от 23.11.2020 № 657 «Об утверждении ФГОС СПО по специальности **20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях»**.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от **18 мая 2023** г. №371 (зарегистрирован **Министерством юстиции Российской**

Федерации 12 июля 2023 г., регистрационный № 74228) и примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Химия», рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол №13 от 29 сентября 2022) с учетом естественнонаучного профиля получаемого среднего профессионального образования по специальности 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях».

Составитель: В.Э. Туроверов, директор

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБУ:09 Химия

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Дисциплина Химия входит в общеобразовательный цикл.

Дисциплина Химия является общеобразовательной дисциплиной базового уровня по специальности 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях». Реализуется в соответствии с ФГОС СОО и ФГОС СПО по специальности 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях».

Трудоемкость дисциплины «Химия» на базовом уровне составляет 72 часа, из которых 64 часа – базовый модуль (6 разделов) и 1 час – прикладной модуль (7 раздел), включающий практико-ориентированное содержание в соответствии с ФГОС специальности 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях».

Прикладной модуль включает один раздел. Раздел 7 «Химия в быту и производственной деятельности человека» реализуется на материале кейсов, связанных с экологической безопасностью и оценкой последствий бытовой и производственной деятельности будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Период обучения и распределение по семестрам определены с учетом логики формирования предметных результатов, общих и профессиональных компетенций, межпредметных связей с другими дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального циклов учебного плана в соответствии с ФГОС специальности 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Цели дисциплины:

Содержание общеобразовательной дисциплины Химия направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС

СОО с учетом профессиональной направленности и ФГОС СПО по специальности 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях».

Формирование у обучающихся представления о химической составляющей естественнонаучной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Задачи дисциплины:

1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

2) развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,

3) сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

4) развить умения использовать информацию химического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО:

Особое значение учебная дисциплина «Химия» имеет при формировании не только общих компетенций, но и в создании базы для формирования профессиональных компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности и применительно к различным контекстам</p>	<p>ЛР 05 В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>МР 01 а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак 	<p>ПРб 2- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности,</p>

	<p>или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>ЛР 07 б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически 	<p>символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; <p>ПРб 3- уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;
--	--	---

	<p>оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	<p>- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <p>ПРБ 4- уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <p>ЛР 04- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной 	<p>ПРБ 3 - уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих</p>

<p>для выполнения задач профессиональной деятельности и</p>	<p>деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>МР 04 работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, 	<p>результатов;</p> <p>ПРб 6 - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);</p> <p>ПРб 4 - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением
---	--	--

	<p>гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; <p>МР 03 - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>ЛР 07 совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное 	<p>ПРБ 3 - уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов</p>

	<p>стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>МР 02 принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого</p>	<p>ЛР 14 В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать 	<p>ПРб 1 - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <p>ПРб 5- уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации</p>

<p>производства, эффективно действовать в чрезвычайн ых ситуациях</p>	<p>неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; МР 03 - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p>	
<p>ПК 1.5. Осуществлять международные расчеты по экспортно-импортным операциям;</p>	<p>ЛР 09. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. ЛР 13. Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем. МР 01. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать</p>	<p>ПР6 1 Сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ПР6 3 Владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; ПР6 5 Владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;</p>

	<p>деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать</p>	
<p>ПК 1.6. Обслуживать расчетные операции с использованием различных видов платежных карт.</p>	<p>ЛР 09. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p> <p>ЛР 13. Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.</p> <p>МР 03. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.в создании новой базы</p>	<p>ПРб 1 Сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <p>ПРб 3 Владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;</p> <p>ПРб 6 Сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников</p>

	материальной культуры, в решении глобальных проблем устойчивого развития человечества	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем образовательной программы дисциплины (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
Основное содержание	54
В том числе:	
Теоретическое обучение	54
Практическое обучение	0
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
В том числе:	
Теоретическое обучение	0
Практическое обучение	0
Консультации	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
В том числе промежуточная аттестация	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта во 2 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Химия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции	Методы и формы текущего контроля успеваемости
1	2	3	4	5
Основное содержание		64		
Раздел 1. Основы строения вещества		6		
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Основное содержание	4	ОК 01	
	Теоретическое обучение	2		
	1. Современная модель строения атома. Символический язык химии. Химический элемент. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования	2		Письменный контроль в форме входной контрольной работы
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 2. Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических	2		Комплексный контроль

	соединений отдельных классов. Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы			
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02	
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 3. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мирозренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»	2		
	Раздел 2. Химические реакции		10	
Тема 2.1. Типы химических реакций	Основное содержание	6	ОК 01	
	Теоретическое обучение	4		

	4. Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения	2		Комплексный контроль
	5. Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов	2		Комплексный контроль
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
	6. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества	2		Комплексный контроль
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 04	
	Теоретическое обучение	2		
	7. Теория электролитической диссоциации. Ионы. Электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем	2		Комплексный контроль

	составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Кислотно-основные реакции. Задания на составление ионных реакций			
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 8. Проведение реакций ионного обмена, определение среды водных растворов. Задания на составление ионных реакций	2		
Раздел 3.	Строение и свойства неорганических веществ	16		
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.6.	
	Теоретическое обучение	2		
	9. Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Взаимосвязь неорганических веществ. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Зависимость химической активности веществ от вида химической связи и типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ	2		Комплексный контроль
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10. Номенклатура неорганических веществ: название вещества исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия	2		Комплексный контроль

	<p>вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре.</p> <p>Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу.</p> <p>Источники химической информации (средств массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам</p>			
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	Основное содержание	8	ОК 01 ОК 02 ПК 1.5.	
	Теоретическое обучение	8		
	11. Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии	2		Комплексный контроль
	12. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе	2		Комплексный контроль
13. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов	2	Комплексный контроль		

	14. Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека	2		Комплексный контроль
Тема 3.3. Идентификация неорганических веществ	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04	
	Теоретическое обучение	4		
	15. Идентификация неорганических веществ. Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов	2		Комплексный контроль
	16. Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония	2		Комплексный контроль
Раздел 4.	Строение и свойства органических веществ	24		
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Основное содержание	4	ОК 01 ПК 1.6.	
	Теоретическое обучение	4		
	17. Появление и развитие органической химии как науки. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических	2		Комплексный контроль

	<p>соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры.</p> <p>Понятие о функциональной группе. Радикал. Принципы классификации органических соединений.</p> <p>Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений. Понятие об азотсодержащих соединениях, биологически активных веществах (углеводах, жирах, белках и др.), высокомолекулярных соединениях (мономер, полимер, структурное звено)</p>			
	<p>18. Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)</p>	2		Комплексный контроль
Тема 4.2. Свойства органических соединений	Основное содержание	12	ОК 01 ОК 02	
	Теоретическое обучение	12		
	<p>19. Предельные углеводороды (алканы и циклоалканы). Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;</p>	2	ОК 04 ПК 1.6.	Комплексный контроль

	<p>непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов</p>			
	<p>20. Кислородсодержащие соединения (спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, жиры, углеводы). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла</p>	2		Комплексный контроль
	<p>21. Азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные). Мономер, полимер, структурное звено. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Генетическая связь между классами органических соединений</p>	2		Комплексный контроль
	<p>22. Свойства органических соединений отдельных классов (тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения): предельные (алканы и циклоалканы), непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды, спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, амины и аминокислоты, высокомолекулярные соединения. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения</p>	2		Комплексный контроль
	<p>23. Составление схем реакций (в том числе по</p>	2		Комплексный контроль

	предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства органических соединений отдельных классов, способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства органических соединений отдельных классов			контроль
	24. Превращения органических веществ при нагревании. Получение этилена и изучение его свойств. Моделирование молекул и химических превращений на примере этана, этилена, ацетилен и др.	2		Комплексный контроль
Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	Основное содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.5.	
	Теоретическое обучение	8		
	25. Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности	2		Комплексный контроль
	26. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), смысл показателя	2		Комплексный контроль

	предельно допустимой концентрации			
	27. Идентификация органических соединений отдельных классов. Идентификация органических соединений отдельных классов (на примере альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, белков и т.п.) с использованием их физико-химических свойств и характерных качественных реакций.	2		Комплексный контроль
	28. Денатурация белка при нагревании. Цветные реакции белков. Возникновение аналитического сигнала с точки зрения химических процессов при протекании качественной реакции, позволяющей идентифицировать предложенные органические вещества	2		Комплексный контроль
Раздел 5.	Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	4		
Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.6.	
	Теоретическое обучение	2		
	29. Скорость химической реакции. Зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций. Экзо- и эндотермические, реакции. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции,	2		Комплексный контроль

	давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Принцип Ле Шателье			
	30. Химическое равновесие. Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции, в т.ч. с позиций экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия	2		Комплексный контроль
Раздел 6.	Растворы	2		
Тема 6.1.	Основное содержание	2	ОК 01	
Понятие о растворах	Теоретическое обучение	2	ОК 02	
	31. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности. Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; опасность воздействия на живые организмы определенных веществ.	2	ОК 07 ПК 1.6.	Комплексный контроль

	Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека			
Раздел 7.	Химия в быту и производственной деятельности человека	1	ОК 01 ОК 02	
Химия в быту и производственной деятельности человека	Основное содержание	1	ОК 04 ОК 07	Комплексный контроль
	Теоретическое обучение	2	ПК 1.6.	
	Новейшие достижения химической науки и химической технологии. Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Правила поиска и анализа химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет) Поиск и анализ кейсов о применении химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности по темам: важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные вещества, бытовая химия. Защита: Представление результатов решения кейсов в форме мини-доклада с презентацией	1		
	Промежуточная аттестация по дисциплине дифференцированный зачёт	1		Контроль в форме письменной работы
	Всего	72		

«Кока-кола»: новые вопросы старой проблемы

Автомобиль как источник химического загрязнения атмосферы

Азот как биогенный элемент

Влияние автомобильного транспорта на степень загрязнения воздуха

Азот в пище, воде и организме человека

Автомобильное топливо и его применение

Алмаз — аллотропная модификация углерода

Автомагистраль, снег, почва, растения

Алмазы. Искусственный и естественный рост

Ароматерапия

Алюминий на кухне: опасный враг или верный помощник?

Акварельные краски. Их состав и изготовление

Анализ лекарственных препаратов

Активированный уголь. Явление адсорбции

Анализ прохладительных напитков

Алюминий — металл XX века

Анализ содержания аскорбиновой кислоты в некоторых сортах смородины

Алюминий и его сварка

Анализ чипсов

В мире полимеров

Антибиотики

Бытовые фильтры для очистки водопроводной воды и способ их регенерации

Антропогенное влияние сточных вод на воды родник

В мире коррозии металлов

Ароматизаторы на основе сложных эфиров

Бенз(а)пирен — химико-экологическая проблема современности

Ароматические эфирные масла и их использование

Белки и их значение в питании человека

Аскорбиновая кислота: свойства, физиологическое действие, содержание и динамика накопления в растениях

Сплавы алюминия. Использование их в технике

Аспирин как консервант

Водород в промышленности, получение и формы сбыта

Аспирин — друг или враг?

Живопись и химия

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет химии и/или учебной химической лаборатории.

Оборудование учебного кабинета (наглядные пособия): наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, мультимедийная доска, указка-презентер для презентаций.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения рН и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, рН-метры, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

3.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основная литература (электронный ресурс):

Саенко О.Е. Органическая химия: учебник / Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2022. — (СПО).

Глинка, Н.Л. Общая химия : учебное пособие / Глинка Н.Л. — Москва :КноРус, 2022. — (СПО).

Денисова О. И. Химия : учебное пособие / Денисова О. И. — Москва :КноРус, 2022. — (СПО).

Основная печатная литература:

Габриелян О.С. Химия 10 класс: учебник / Габриелян О.С. — Москва : Просвещение, 2022. — (СПО).

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Успешное освоение дисциплины Химия предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, систематической работы с применением образовательных технологий, а также разнообразных методов и приемов обучения.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы), практику, возможность электронного обучения и применения дистанционных образовательных технологий. В преподавании дисциплины Химия используются учебно-методические материалы как на бумажном носителе, так и в электронно-цифровой форме, а именно электронные методические пособия, учебники, ресурсы электронной-библиотечной системы, цифровые образовательные платформы, информационно-коммуникационные технологии, в том числе «облачные», через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

Применение разных форм организации учебной деятельности способствует пробуждению у обучающихся интереса к изучаемой дисциплине Химия, эффективному усвоению учебного материала, самостоятельному поиску путей и вариантов решения поставленных образовательных задач, формированию профессиональных умений и навыков.

4.1 Активные и интерактивные формы проведения занятий

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
1	Урок	Решение практико-ориентированных задач	2
1	Урок	Семинарское занятие	2
2	Урок	Семинарское занятие	8
Итого:			12

5 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Для текущего контроля успеваемости по дисциплине Химия применяются следующие методы контроля: письменный опрос, устный опрос, комбинированный опрос, оценка уровня выполнения заданий, взаимооценка, терминологический диктант.

Устный контроль в форме индивидуального опроса

Тема Строение и классификация органических соединений	Основные понятия и определения. Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова. Гомологи, гомологические ряды. Изомерия и изомеры. Понятие о функциональной группе Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы образования названий органических соединений. Классификация и особенности органических реакций
--	--

Письменный контроль в форме фронтального опроса

Тема Кислородсодержащие органические вещества	Классификация кислородсодержащих соединений по строению углеродной цепи и по функциональным группам. Особенности изомерии кислородсодержащих соединений
	Контрольная работа по теме
Раздел Основы органической химии	Контрольная работа по разделу «Основы органической химии»

Комплексный контроль в форме комбинированного опроса

Тема Углеводороды	Алканы. Электронное и пространственное строение молекулы метана. sp^3 -гибридизация орбиталей атомов углерода. Гомологический ряд и общая формула алканов. Систематическая номенклатура алканов и радикалов. Изомерия углеродного скелета
	Физические свойства алканов. Закономерности изменения физических свойств. Химические свойства алканов. Горение алканов как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Изомеризация как способ получения высокосортного бензина. Механизм реакции свободнорадикального замещения
	Получение алканов. Реакция Вюрца. Нахождение в природе и применение алканов
	Алкены. Электронное и пространственное строение молекулы этилена. Гомологический ряд и общая

	<p>формула алкенов. Изомерия алкенов: углеродного скелета, положения кратной связи, пространственная (цис-транс-изомерия), межклассовая</p>
	<p>Физические свойства алкенов. Реакции электрофильного присоединения как способ получения функциональных производных углеводородов. Правило Марковникова, его электронное обоснование. Промышленные и лабораторные способы получения алкенов. Правило Зайцева. Применение алкенов</p>
	<p>Алкадиены, общая формула алкадиенов. Номенклатура и изомерия алкадиенов. Физические свойства алкадиенов. Химические свойства алкадиенов. Получение алкадиенов</p>
	<p>Алкины. Электронное и пространственное строение молекулы ацетилена. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Изомерия: углеродного скелета, положения кратной связи, межклассовая. Физические свойства алкинов. Химические свойства алкинов: реакции присоединения как способ получения полимеров и других полезных продуктов. Применение ацетилена</p>
	<p>Классификация и строение циклических углеводов</p>
	<p>Свойства бензола и его гомологов</p>
	<p>Обобщение знаний о строении и свойствах циклических углеводов</p>
<p>Тема Кислородсодержащие органические вещества</p>	<p>Спирты. Классификация, номенклатура спиртов. Гомологический ряд и общая формула предельных одноатомных спиртов. Изомерия. Физические свойства предельных одноатомных спиртов. Водородная связь между молекулами и ее влияние на физические свойства спиртов.</p>
	<p>Химические свойства спиртов. Реакция горения: спирты как топливо. Получение этанола. Применение метанола и этанола.</p>
	<p>Альдегиды и кетоны. Классификация альдегидов и кетонов. Строение предельных альдегидов. Электронное и пространственное строение карбонильной группы. Гомологический ряд, общая формула, номенклатура и изомерия предельных альдегидов. Физические свойства предельных альдегидов.</p>

	Химические свойства предельных альдегидов. Качественные реакции на карбонильную группу и их применение для обнаружения предельных альдегидов в промышленных сточных водах. Получение предельных альдегидов.
	Карбоновые кислоты. Классификация и номенклатура карбоновых кислот. Строение предельных одноосновных карбоновых кислот. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд и общая формула предельных одноосновных карбоновых кислот. Физические свойства предельных одноосновных карбоновых кислот
	Химические свойства предельных одноосновных карбоновых кислот (реакции с металлами, основными оксидами, основаниями и солями) как подтверждение сходства с неорганическими кислотами. Реакция этерификации и ее обратимость. Влияние заместителей в углеводородном радикале на силу карбоновых кислот
	Химические свойства многоатомных спиртов. Особенности влияния нескольких функциональных групп в молекулах спиртов
	Свойства спиртов ароматического ряда. Фенол и его применение в промышленности и в ветеринарии.
	Производные карбоновых кислот: жиры, сложные эфиры, мыла
	Генетическая связь между классами кислородсодержащих соединений
	Углеводы как соединения смешанного состава. Классификация углеводов. Физические свойства и нахождение углеводов в природе
	Химические свойства глюкозы: ацилирование, алкилирование, спиртовое и молочнокислородное брожение. Экспериментальные доказательства наличия альдегидной и спиртовых групп в глюкозе. Получение глюкозы
	Химические свойства сложных углеводов. Важнейшие дисахариды, их строение и физические свойства. Гидролиз сахарозы, лактозы, мальтозы. Крахмал и целлюлоза как биологические полимеры
	Лабораторная работа Изучение химических свойств одноатомных спиртов на примере этанола

	Изучение химических свойств многоатомных спиртов на примере глицерина
	Изучение химических свойств простых углеводов на примере глюкозы
	Изучение химических свойств сложных углеводов
Тема Азотсодержащие органические вещества	Классификация азотсодержащих соединений
	Строение и свойства аминов. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле
	Строение аминокислот. Гомологический ряд предельных аминокислот. Изомерия предельных аминокислот. Физические свойства предельных аминокислот
	Аминокислоты как амфотерные органические соединения
	Синтез пептидов. Пептидная связь
	Белки как природные биополимеры. Состав и строение белков. Основные аминокислоты, образующие белки. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные (цветные) реакции на белки
	Гетероциклические соединения. Пиррол и пиридин: электронное строение, ароматический характер, различие в проявлении основных свойств
Тема Строение атома и Периодический закон	Строение вещества. Современная модель строения атома. Дуализм электрона. Квантовые числа. Распределение электронов по энергетическим уровням в соответствии с принципом наименьшей энергии, правилом Хунда и принципом Паули. Особенности строения энергетических уровней атомов d-элементов. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Основное и возбужденные состояния атомов. Валентные электроны
	Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И.Менделеева. Причины и закономерности изменения свойств элементов и их соединений по периодам и группам. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И.Менделеева. Прогнозы Д.И.Менделеева. Открытие новых химических элементов.
Тема Химическая связь	Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее

	<p>разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный)</p> <p>Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия</p>
Тема Химические реакции	Химические реакции. Гомогенные и гетерогенные реакции. Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов
	Основные понятия термохимии. Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения
	Обратимость реакций. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия под действием различных факторов: концентрации реагентов или продуктов реакции, давления, температуры. Роль смещения равновесия в технологических процессах
	Ионообменные реакции в растворах электролитов. Качественные реакции на ионы в растворе. Кислотно-основные взаимодействия в растворах. Амфотерность. Ионное произведение воды. Водородный показатель (рН) раствора
	Растворение как физико-химический процесс. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Дисперсные системы. Коллоидные системы
	Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Методы электронного и электронно-ионного баланса. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Поведение веществ в средах с разным значением рН
	Гальванический элемент. Химические источники тока. Стандартный водородный электрод. Стандартный электродный потенциал системы. Ряд стандартных электродных потенциалов. Направление окислительно-восстановительных реакций
Тема Общая характеристика химических элементов	Металлы. Общая характеристика элементов IА–IIIА-групп. Оксиды и пероксиды натрия и калия. Соли натрия, калия, кальция и магния, их значение в природе и жизни человека
	Металлы IV–VIII-групп (медь, цинк, хром, марганец). Особенности строения атомов. Общие физические и химические свойства. Получение и применение. Оксиды и гидроксиды этих металлов, зависимость их

	свойств от степени окисления элемента. Важнейшие соли. Окислительные свойства солей хрома и марганца в высшей степени окисления
	Неметаллы. Общая характеристика элементов IVA-группы. Свойства, получение и применение угля. Карбиды кальция, алюминия и железа. Карбонаты и гидрокарбонаты. Качественная реакция на карбонат-ион. Физические и химические свойства кремния. Силаны и силициды. Оксид кремния (IV). Кремниевые кислоты и их соли
	Общая характеристика элементов VA-группы. Нитриды. Качественная реакция на ион аммония. Азотная кислота как окислитель. Нитраты, их физические и химические свойства, применение. Свойства, получение и применение фосфора
	Общая характеристика элементов VIA-группы. Особые свойства концентрированной серной кислоты. Качественные реакции на сульфид-, сульфит-, и сульфат-ионы
	Общая характеристика элементов VIIA-группы. Особенности химии фтора. Галогеноводороды и их получение. Галогеноводородные кислоты и их соли. Качественные реакции на галогенид-ионы. Кислородсодержащие соединения хлора.

Экспертный контроль в форме оценки уровня выполнения заданий

Оценка уровня выполнения задания проводится в форме экспертной оценки по критериям, указанным в Методических указаниях по выполнению лабораторных работ и практических заданий, Методических рекомендациях по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

Тема Углеводороды	Практическое занятие. Решение задач на вывод формулы алканов по продуктам горения
	Практическое занятие Решение задач на построение изомеров и вывод формулы алкенов и алкадиенов по продуктам горения
	Химические свойства предельных углеводородов.
	Составление ментальных карт по темам: «Место и значение органической химии в системе естественных наук», «Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства»,

	<p>«Многообразие видов синтетических каучуков, их свойства и применение»,</p> <p>«Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов»,</p> <p>«Бензол и его производные в пищевой и фармацевтической промышленности»</p>
Тема Кислородсодержащие органические вещества	Изучение химических свойств одноатомных спиртов на примере этанола
	Изучение химических свойств многоатомных спиртов на примере глицерина
	Изучение химических свойств простых углеводов на примере глюкозы
	Изучение химических свойств сложных углеводов
	<p>Подготовка докладов и сообщений по темам:</p> <p>«Физиологическое действие метанола и этанола на организм человека»,</p> <p>«Ацетон как представитель кетонов»,</p> <p>«Токсичность альдегидов»,</p> <p>«Важнейшие представители карбоновых кислот: муравьиная, уксусная и бензойная»,</p> <p>«Применение формальдегида и ацетальдегида»,</p> <p>«Применение ацетона»,</p> <p>«Получение предельных одноосновных карбоновых кислот»,</p> <p>«Высшие предельные и непредельные карбоновые кислоты»,</p> <p>«Оптическая изомерия в оксикислотах»,</p> <p>Составление ментальных карт по темам:</p> <p>«Применение карбоновых кислот»,</p> <p>«Применение и биологическая роль углеводов»,</p> <p>«Окисление углеводов – источник энергии живых организмов».</p> <p>Подготовка к семинарскому занятию</p>
Тема Азотсодержащие органические вещества	Проведение качественных реакций на белки
	<p>Доклады и сообщения по темам:</p> <p>«Нуклеиновые кислоты: состав и строение»,</p> <p>«Строение нуклеотидов»,</p> <p>«Превращения белков пищи в организме»,</p> <p>«Достижения в изучении строения и синтеза белков»</p>
Тема Химические реакции	Практическое занятие. Расчеты концентрации растворов и разбавления.

	<p>Практическое занятие Расчет массы осадка при проведении ионообменных реакций.</p> <p>Ионообменные реакции и условия их необратимости</p> <p>Проведение окислительно-восстановительных реакций</p> <p>Приготовление растворов различной концентрации</p> <p>Изучение влияния внешних факторов на скорость химической реакции</p> <p>Составление электронных схем строения атомов углерода, серы, железа, марганца</p> <p>Составление схем гидролиза сульфата натрия, хлорида алюминия, ацетата калия, стеарата натрия.</p> <p>Подготовка докладов и сообщений по темам: Жидкие кристаллы. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности. Электролиз растворов и расплавов солей. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии. Подготовка к семинарскому занятию</p>
<p>Тема Общая</p> <p>характеристика</p> <p>химических</p> <p>элементов</p>	Решение экспериментальных задач
	Генетическая связь классов неорганических соединений на примере соединений меди
	Качественные реакции на анионы неорганических кислот
	<p>Доклады и сообщения по темам: «Комплексные соединения алюминия. Алюмосиликаты», «Активированный уголь как адсорбент», «Наноструктуры. Мировые достижения в области создания наноматериалов», «Фосфорные и полифосфорные кислоты», «Применение галогенов и их важнейших соединений», Обобщающие таблицы: «Жесткость воды и способы ее устранения», «Силикатные минералы – основа земной коры»,</p>

	<p>Составление ментальных карт: «Биологическое действие угарного газа», «Биологическая роль фосфатов», «Круговорот углерода в живой и неживой природе». Подготовка к семинарскому занятию</p>
--	---

Экспертный контроль в форме взаимооценки

В ходе семинарского занятия обучающиеся самостоятельно объявляют оценку выступления докладчика по критериям, заранее объявленным в Методических указаниях по подготовке семинарского занятия.

Тема Углеводороды	Семинарское занятие. Генетическая связь между классами нециклических углеводов. Применение углеводов в промышленности, вопросы экологии полимерных материалов
Тема Кислородсодержащие органические вещества	Семинарское занятие. Типичные представители жиров в природе. Значение липидов в обмене веществ
	Семинарское занятие Природные источники и методы получения сложных углеводов
Тема Химическая связь	Семинарское занятие Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Кристаллические и аморфные вещества. Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ
Тема Химические реакции	Семинарское занятие. Основные классы неорганических соединений. Природа кислот, оснований и солей с точки зрения ТЭД. Кислотные основные и амфотерные оксиды
Тема Общая характеристика химических элементов	Семинарское занятие Химия и жизнь. Лекарства, ферменты, витамины, гормоны, минеральные воды. Проблемы, связанные с применением лекарственных препаратов. Семинарское занятие. Химия и жизнь. Моющие и чистящие средства. Репелленты, инсектициды. Средства личной гигиены и косметики

Промежуточная аттестация проводится в форме письменного дифференцированного зачёта.

Перечень вопросов для дифференцированного зачёта по Химии:

Основы органической химии

1. Химическое строение соединений. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова.
2. Классификация органических соединений. Причины многообразия органических веществ.
3. Научные методы познания в химии. Источники химической информации. Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.
4. Химическое строение соединений. Гомологи. Изомерия и изомеры.
5. Химическое строение соединений. Понятие о функциональной группе.
6. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы образования названий органических соединений.
7. Алканы. Гомологический ряд и общая формула алканов. Особенности изомерии. Нахождение в природе и применение алканов.
8. Алканы. Физические свойства алканов. Химические свойства алканов. Нахождение в природе и применение алканов.
9. Циклоалканы. Общая формула циклоалканов. Номенклатура циклоалканов. Изомерия циклоалканов. Химические свойства.
10. Алкены. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Номенклатура алкенов. Изомерия алкенов. Промышленные и лабораторные способы получения алкенов. Применение алкенов.
11. Алкены. Физические свойства. Химические свойства. Промышленные и лабораторные способы получения алкенов. Применение алкенов.
12. Алкины. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура. Изомерия: Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом. Применение ацетилена.
13. Алкины. Физические свойства алкинов. Химические свойства алкинов. Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом. Применение ацетилена.
14. Арены. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Изомерия и номенклатура гомологов бензола. Общая формула аренов. Получение и Применение бензола и его гомологов.
15. Арены. Физические свойства. Химические свойства. Получение. Применение бензола и его гомологов.
16. Спирты. Классификация, номенклатура спиртов. Гомологический ряд и общая формула предельных одноатомных спиртов. Изомерия.
17. Спирты. Физические свойства предельных одноатомных спиртов. Химические свойства: Получение этанола: реакция брожения глюкозы, гидратация этилена. Применение метанола и этанола.

18. Этиленгликоль и глицерин как представители предельных многоатомных спиртов. Качественная реакция на многоатомные спирты и ее применение. Практическое применение этиленгликоля и глицерина.
19. Фенол. Строение молекулы фенола. Химические свойства (реакции с натрием, гидроксидом натрия, бромом). Получение фенола. Применение фенола.
20. Альдегиды и кетоны. Классификация альдегидов и кетонов. Строение предельных альдегидов. Гомологический ряд, общая формула, номенклатура и изомерия предельных альдегидов.
21. Альдегиды. Физические свойства предельных альдегидов. Химические свойства предельных альдегидов. Получение предельных альдегидов: Применение формальдегида и ацетальдегида.
22. Карбоновые кислоты. Классификация и номенклатура карбоновых кислот. Строение предельных одноосновных карбоновых кислот. Гомологический ряд и общая формула предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение предельных одноосновных карбоновых кислот. Применение карбоновых кислот.
23. Карбоновые кислоты. Физические свойства предельных одноосновных карбоновых кислот. Химические свойства предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение предельных одноосновных карбоновых кислот. Применение карбоновых кислот.
24. Сложные эфиры и жиры. Строение и номенклатура сложных эфиров. Межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров.
25. Сложные эфиры и жиры. Жиры как сложные эфиры глицерина и высших карбоновых кислот. Растительные и животные жиры, их состав.
26. Жиры как сложные эфиры глицерина и высших карбоновых кислот. Гидролиз или омыление жиров как способ промышленного получения солей высших карбоновых кислот.
27. Мыла́ как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла.
28. Углеводы. Классификация углеводов. Физические свойства и нахождение углеводов в природе.
29. Глюкоза как альдегидоспирт. Химические свойства глюкозы. Экспериментальные доказательства наличия альдегидной и спиртовых групп в глюкозе. Получение глюкозы.
30. Важнейшие дисахариды (сахароза, *лактоза*, *мальтоза*), их строение и физические свойства. Химические свойства восстанавливающих и невосстанавливающих. Гидролиз сахарозы, *лактозы*, *мальтозы*.
31. Крахмал и целлюлоза как биологические полимеры. Химические свойства крахмала (гидролиз, качественная реакция с йодом на крахмал и ее применение для обнаружения крахмала в продуктах питания). Химические свойства целлюлозы: гидролиз, образование сложных эфиров.


32. Применение и биологическая роль углеводов. Фотосинтез как способ сохранения энергии. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов.
33. Амины. Первичные, вторичные, третичные амины. Физические свойства аминов. Химические свойства аминов, применение.
34. Аминокислоты. Состав и номенклатура. Строение аминокислот. Гомологический ряд предельных аминокислот. Изомерия предельных аминокислот. Физические свойства предельных аминокислот.
35. Аминокислоты как амфотерные органические соединения. Химические свойства аминокислот. Синтез пептидов. Пептидная связь. Биологическое значение α -аминокислот.
36. Белки как природные биополимеры. Состав и строение белков. Основные аминокислоты, образующие белки. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные (цветные) реакции на белки.
37. Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Основное и возбужденные состояния атомов. Валентные электроны.
38. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Причины и закономерности изменения свойств элементов и их соединений по периодам и группам. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева..
39. Ковалентная связь, ее разновидности, свойства и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный).
40. Ионная связь, ее характеристики, особенности строения ионных соединений.
41. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки.
42. Химические реакции, их классификация. Признаки классификации химических реакций.
43. Гомогенные и гетерогенные реакции. Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора.
44. Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций.
45. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия под действием различных факторов: концентрации реагентов или продуктов реакции, давления, температуры. Роль смещения равновесия в технологических процессах.
46. Дисперсные системы. Растворение как физико-химический процесс. Способы выражения концентрации растворов.

47. Реакции в растворах электролитов. Качественные реакции на ионы в растворе. Кислотно-основные взаимодействия в растворах. Амфотерность.
48. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.
49. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов.
50. Электролиз растворов и расплавов солей. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия.
51. Общая характеристика элементов IA–IIIA-групп. Металлическая связь. Оксиды и пероксиды натрия и калия. Распознавание катионов натрия и калия. Соли натрия, калия, кальция и магния, их значение в природе и жизни человека.
52. Металлы IB–VIIB-групп (медь, цинк, хром, марганец). Особенности строения атомов. Оксиды и гидроксиды этих металлов, зависимость их свойств от степени окисления элемента. Важнейшие соли.
53. Металлы Металлическая связь. Общие физические и химические свойства. Получение и применение.
54. Общая характеристика элементов IVA-группы. Свойства, получение и применение угля. Синтез-газ как основа современной промышленности. Активированный уголь как адсорбент.
55. Общая характеристика элементов VA-группы. Нитриды. Качественная реакция на ион аммония. Азотная кислота как окислитель. Нитраты, их физические и химические свойства, применение.
56. Свойства, получение и применение фосфора. Фосфин. Фосфорные и полифосфорные кислоты. Биологическая роль фосфатов.
57. Общая характеристика элементов VIA-группы. Особые свойства концентрированной серной кислоты. Качественные реакции на сульфид-, сульфит-, и сульфат-ионы.
58. Общая характеристика элементов VIIA-группы. Особенности химии фтора. Галогеноводороды и их получение. Галогеноводородные кислоты и их соли. Качественные реакции на галогенид-ионы. Кислородсодержащие соединения хлора. Применение галогенов и их важнейших соединений.
59. Химия в повседневной жизни. Моющие и чистящие средства. Репелленты, инсектициды. Средства личной гигиены и косметики. Правила безопасной работы с едкими, горючими и токсичными веществами, средствами бытовой химии.
60. Минеральные и органические удобрения. Правила безопасной работы с едкими, горючими и токсичными веществами.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБУ.08 Биология

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Программа подготовки

базовая подготовка

Форма обучения

очная форма обучения

Вологда, 2024

Рабочая программа предназначена для преподавания учебной дисциплины ОДБУ.08 Биология общеобразовательного цикла по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для обучающихся очной формы обучения в течение первого года обучения.

Рабочая программа разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413); Приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014г. № 1645 «Внесение изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; Приказа Минобрнауки России от 31.12.2015г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»; Приказ Минобрнауки России от 29.06.2017 № 613 О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»; Приказа Минпросвещения России от 24.09.2020 № 519 "О внесении изменения в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 г. № 833 «Об утверждении ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от **18 мая 2023 г. №371** (зарегистрирован **Министерством юстиции Российской Федерации 12 июля 2023 г., регистрационный № 74228**).
Составитель: В.Э. Туроверов, директор.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫError! Bookmark not defined.

2 СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫError! Bookmark not defined.

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫError! Bookmark not defined.

4 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИError! Bookmark not defined.

5 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ36

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Биология

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина Биология входит в общеобразовательный цикл.

Дисциплина Биология является общеобразовательной дисциплиной базового уровня по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство. Реализуется в соответствии с ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина Биология вводится на уровне среднего общего образования в качестве дополнения к традиционным учебным предметам предметной области «Естественные науки» на базовом уровне как интегрированная дисциплина, призванная сформировать естественно-научную грамотность, необходимую для повседневной и профессиональной деятельности вне естественно-научной области, навыков здорового и безопасного для человека и окружающей его среды образа жизни, развития критического мышления.

1.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель изучаемой учебной дисциплины: сформировать естественно-научную грамотность, необходимую для повседневной и профессиональной деятельности вне естественно-научной области, навыков здорового и безопасного для человека и окружающей его среды образа жизни, развития критического мышления.

Курс нацелен на обеспечение реализации трех групп образовательных результатов:

1.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель изучаемой учебной дисциплины – сформировать естественно-научную грамотность, необходимую для повседневной и профессиональной деятельности вне естественно-научной области, навыков здорового и безопасного для человека и окружающей его среды образа жизни, развития критического мышления.

Курс нацелен на обеспечение реализации трех групп образовательных результатов:

Личностные результаты, достигнутые обучающимся в ходе освоения учебной дисциплины:

готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к

непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;

неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.

Метапредметные результаты, достигнутые обучающимся в ходе освоения программы учебной дисциплины:

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

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

Предметные результаты, достигнутые обучающимся в ходе освоения программы учебной дисциплины:

демонстрировать на примерах роль естествознания в развитии человеческой цивилизации; выделять персональный вклад великих ученых в современное состояние естественных наук;

грамотно применять естественно-научную терминологию при описании явлений окружающего мира;

обоснованно применять приборы для измерения и наблюдения, используя описание или предложенный алгоритм эксперимента с целью получения знаний об объекте изучения;

выявлять характер явлений в окружающей среде, понимать смысл наблюдаемых процессов, основываясь на естественно-научном знании; использовать для описания характера протекания процессов физические величины и демонстрировать взаимосвязь между ними;

осуществлять моделирование протекания наблюдаемых процессов с учетом границ применимости используемых моделей;

критически оценивать, интерпретировать и обсуждать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, ресурсах Интернета, научно-популярных статьях с точки зрения естественно-научной корректности; делать выводы на основе литературных данных;

принимать аргументированные решения в отношении применения разнообразных технологий в профессиональной деятельности и в быту;

извлекать из описания машин, приборов и технических устройств необходимые характеристики для корректного их использования; объяснять принципы, положенные в основу работы приборов;

организовывать свою деятельность с учетом принципов устойчивого развития системы «природа–общество–человек» (основываясь на знаниях о процессах переноса и трансформации веществ и энергий в экосистеме, развитии и функционировании биосферы; о структуре популяции и вида, адаптациях организмов к среде обитания, свойствах экологических факторов; руководствуясь принципами ресурсосбережения и безопасного применения материалов и технологий; сохраняя биологическое разнообразие);

обосновывать практическое использование веществ и их реакций в промышленности и в быту; объяснять роль определенных классов веществ в загрязнении окружающей среды;

действовать в рамках правил техники безопасности и в соответствии с инструкциями по применению лекарств, средств бытовой химии, бытовых электрических приборов, сложных механизмов, понимая естественно-научные основы создания предписаний;

формировать собственную стратегию здоровьесберегающего (равновесного) питания с учетом биологической целесообразности, роли веществ в питании и жизнедеятельности живых организмов;

объяснять механизм влияния на живые организмы электромагнитных волн и радиоактивного излучения, а также действия алкоголя, никотина, наркотических, мутагенных, тератогенных веществ на здоровье организма и зародышевое развитие;

выбирать стратегию поведения в бытовых и чрезвычайных ситуациях, основываясь на понимании влияния на организм человека физических, химических и биологических факторов;

осознанно действовать в ситуации выбора продукта или услуги, применяя естественно-научные компетенции.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности и применительно к различным контекстам	<p>ЛР 05 В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p>	<p>ПР6 2- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения</p>

	<p>МР 01 а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>ЛР 07 б) базовые исследовательские</p>	<p>органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; <p>ПР6 3- уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями</p>
--	--	---

	<p>действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; 	<p>уравнений химических реакций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованных отношения к своему здоровью и природной среде; <p>ПР6 4- уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением</p>
--	--	---

	<p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>- способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <p>ЛР 04- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p>	<p>ПРб 3 - уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;</p> <p>ПРб 6 - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);</p> <p>ПРб 4 - владеть основными методами научного познания</p>

и	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>МР 04 работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, 	<p>веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением
---	---	--

	<p>коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>МР 03 - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>ЛР 07 совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной</p>	<p>ПР6 3 - уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов</p>

деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным

Овладение универсальными регулятивными действиями:

MP 02 принятие себя и других людей:

- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

- признавать свое право и право других людей на ошибки;

	- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных	<p>ЛР 14 В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности 	<p>ПРб 1 - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <p>ПРб 5- уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации</p>

ситуациях	<p>экологической направленности;</p> <p>МР 03 - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p>	
<p>ПК 1.5. Осуществлять международные расчеты по экспортно-импортным операциям;</p>	<p>ЛР 09. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p> <p>ЛР 13. Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.</p> <p>МР 01. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять,</p>	<p>ПРб 1 Сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <p>ПРб 3 Владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;</p> <p>ПРб 5 Владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;</p>

	<p>контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать</p>	
<p>ПК 1.6. Обслуживать расчетные операции с использованием различных видов платежных карт.</p>	<p>ЛР 09. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p> <p>ЛР 13. Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.</p> <p>МР 03. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной</p>	<p>ПРб 1 Сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <p>ПРб 3 Владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;</p> <p>ПРб 6 Сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников</p>

	<p>деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.в создании новой базы материальной культуры, в решении глобальных проблем устойчивого развития человечества</p>	
--	--	--

2. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем образовательной программы дисциплины (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
Основное содержание	54
В том числе:	
Теоретическое обучение	54
Практическое обучение	0
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
В том числе:	
Теоретическое обучение	0
Практическое обучение	0
Консультации	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Промежуточная аттестация	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во 2 семестре	

Программой предусмотрено проведение консультаций в индивидуальной и групповой форме. Основная цель проведения – отработка практических навыков по изучаемым темам, закрепление учебного материала и подготовка к промежуточной аттестации.

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Биология

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа, проект (если предусмотрено)	Объем часов	Методы текущего контроля успеваемости
1	2	3	4
Введение	Биология как наука. Объект изучения биологии – живая природа. Краткая история развития биологии. Отличительные признаки живой природы: уровневая организация и эволюция. Основные уровни организации живой природ. Биологические системы. Общие признаки биологических систем. Современная естественно-научная картина мира. Роль биологических теорий, идей, гипотез в формировании современной естественно-научной картины мира. Методы познания живой природы.	2	
	1. Биология как наука. Признаки и свойства живых организмов. Уровни организации живой материи.	2	Терминологический диктант.
Раздел 1. Клетка.	Цитология – наука о клетке. Развитие знаний о клетке (Р. Гук, Р. Вирхов, К. Бэр). М. Шлейден и Т. Шванн – основоположники клеточной теории. Клеточная теория. Роль клеточной теории в формировании современной естественно-научной картины мира. Химический состав клетки. Неорганические и органические вещества. Макромолекулы. Биополимеры. Строение клетки. Доядерные и ядерные клетки. Основные части и органоиды клетки, их функции. Ядро. Хромосомы. Соматические и половые клетки. Диплоидный и гаплоидный наборы хромосом. Гомологичные и негомологичные хромосомы. Многообразие клеток. Соматические и половые клетки. Строение прокариотической клетки. Бактерии. Инфекционные заболевания. Роль бактерий на Земле. Использование бактерий человеком. Вирусы. Меры профилактики распространения вирусных заболеваний. Профилактика СПИДа. Процессы	12	

	метаболизма в клетке. Фотосинтез. Хемосинтез. Пластический обмен. Ген. Геном. ДНК. РНК. Генетический код. Биосинтез белка. Жизненный цикл клетки. Деление клетки: митоз, amitoz, мейоз.		
Тема 1.1. Клетка – структурная единица живого.	Цитология – наука о клетке. Развитие знаний о клетке (Р. Гук, Р. Вирхов, К. Бэр). М. Шлейден и Т. Шванн – основоположники клеточной теории. Клеточная теория. Роль клеточной теории в формировании современной естественно-научной картины мира. Доядерные и ядерные клетки. Основные части и органоиды клетки, их функции.	4	
	2. Развитие знаний о клетке. Клеточная теория. Строение прокариотической и эукариотической клеток.	2	Устный контроль в форме фронтального опроса.
	3. Изучение клеток растений и животных под микроскопом.	2	Контроль в форме экспериментального задания, письменный контроль в форме рисунка.
Тема 1.2. Химический состав клетки	Химический состав клетки. Неорганические и органические вещества. Макромолекулы. Биополимеры. Макроэлементы, микроэлементы и ультрамикроэлементы. Вода и минеральные соли. Белки жиры и углеводы в клетке. ДНК и РНК.	2	
	4. Неорганические вещества клетки Органические вещества клетки. ДНК и РНК.	2	Устный контроль в форме фронтального опроса.
Тема 1.3. Клетка – функциональная единица живого.	Обмен веществ и энергии в клетке. Энергетический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез. Роль хемосинтезирующих бактерий на Земле. Пластический обмен.	2	
	5. Обмен веществ и энергии в клетке.	2	Устный контроль в

	Фотосинтез и хемосинтез.		форме фронтального опроса.
Тема 1.4. Многообразие клеточных и неклеточных форм жизни.	Многообразие клеток. Соматические и половые клетки. Строение прокариотической клетки. Бактерии. Инфекционные заболевания. Роль бактерий на Земле. Использование бактерий человеком. Вирусы.	2	
	6. Многообразие клеток. Вирусы.	2	Письменный контроль в форме теста.
Тема 1.5. Жизненный цикл клеток.	Деление половых и соматических клеток: митоз и мейоз. Простое деление – амитоз.	2	
	7. Митоз, мейоз и амитоз.	2	Устный контроль в форме фронтального опроса.
Раздел 2. Размножение и индивидуальное развитие организмов.	Воспроизведение организмов, его значение. Бесполое и половое размножение. Образование половых клеток. Оплодотворение. Внешнее и внутреннее оплодотворение. Искусственное оплодотворение у растений и оплодотворение у животных. Индивидуальное развитие организмов (онтогенез). Эмбриональное и постэмбриональное развитие. Особенности эмбрионального развития млекопитающих. Дифференциация клеток. Стволовые клетки. Причины нарушений развития организмов. Репродуктивное здоровья человека. Последствия влияния алкоголя, никотина и наркотических веществ на развитие зародыша человека.	6	

Тема 2.1. Размножение организмов.	Воспроизведение организмов, его значение. Бесполое и половое размножение. Образование половых клеток. Оплодотворение. Внешнее и внутреннее оплодотворение. Искусственное оплодотворение у растений и оплодотворение у животных.	2	
	8. Воспроизведение организмов.	2	Устный контроль в форме фронтального опроса. Терминологический диктант.
Тема 2.2. Индивидуальное развитие организмов.	Индивидуальное развитие организмов (онтогенез). Эмбриональное и постэмбриональное развитие. Особенности эмбрионального развития млекопитающих. Дифференциация клеток. Стволовые клетки. Причины нарушений развития организмов. Репродуктивное здоровья человека. Последствия влияния алкоголя, никотина и наркотических веществ на развитие зародыша человека.	4	
	8. Индивидуальное развитие организмов (онтогенез).	2	Устный контроль в форме фронтального опроса.
	9. Выявление признаков сходства зародышей человека и других млекопитающих как доказательство их родства.	2	Контроль в форме экспериментального задания, письменный контроль в форме рисунка.
Раздел 3. Основы	Наследственность и изменчивость – свойства организмов.	15	

генетики.	Генетика. Генетическая терминология и символика. Закономерности наследования, установленные Г. Менделем. Хромосомная теория наследственности. Определение пола. Наследование сцепленное с полом. Современные представления о гене и геноме. Закономерности изменчивости. Модификационная изменчивость. Наследственная изменчивость. Мутации, их причины. Мутагены.		
Тема 3.1. Наследование признаков.	Наследственность и изменчивость – свойства организмов. Генетика. Генетическая терминология и символика. Закономерности наследования, установленные Г. Менделем. Хромосомная теория наследственности. Определение пола. Наследование сцепленное с полом.	10	
	10. Законы Г. Менделя. Неполное доминирование.	2	Устный контроль в форме фронтального опроса. Терминологический диктант.
	11. Решение задач на законы Г. Менделя.	2	Письменный контроль в форме решения индивидуальных задач.
	12. Хромосомная теория наследственности. Наследование сцепленное с полом.	2	Устный контроль в форме фронтального опроса.

	13. Решение задачи наследование сцепленное с полом.	2	Письменный контроль в форме решения индивидуальных задач.
Тема 3.2. Закономерности изменчивости.	Закономерности изменчивости. Модификационная изменчивость. Наследственная изменчивость. Мутации, их причины. Мутагены.	5	
	14. Закономерности изменчивости. Мутации. Мутагены.	2	Устный контроль в форме фронтального опроса. Терминологический диктант.
	15. Выявление изменчивости организмов, построение вариационной кривой и вариационного ряда.	2	Контроль в форме экспериментального задания, письменный контроль в форме построения графика.
	16. Контрольная работа по теме «Основы генетики».	1	Письменный контроль в форме контрольной работы.
Раздел 4. Генетика человека.	Методы исследования генетики человека. Влияние мутагенов на организм человека. Проблемы генетической безопасности. Меры защиты окружающей среды от загрязнений мутагенами. Меры профилактики наследственных заболеваний человека.	7	
Тема 4.1. Методы изучения генетики человека.	Основные методы изучения генетики человека: цитологический, генеалогический, молекулярно-химический, близнецовый. Суть методов и применение.	7	

	Основные методы изучения генетики человека.	1	Устный контроль в форме фронтального опроса. Терминологический диктант.
	17. Составление родословной.	2	Контроль в форме экспериментального задания, письменный контроль в форме составления схемы.
	18. Решение задач по генетике человека.	2	Письменный контроль в форме решения индивидуальных задач.
	19. Решение задач по молекулярной генетике.	2	Письменный контроль в форме решения индивидуальных задач.
Раздел 5. Основные учения об эволюции.	Вид, его критерии. Структура вида. Популяция – форма существования вида. Определение биологической эволюции. Доказательства эволюции. Роль эволюционной биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и решении практических проблем. Развитие эволюционных идей. Учение Ч. Дарвина. СТЭ. Свидетельства эволюции: палеонтологические, биогеографические, сравнительно-анатомические, эмбриологические, молекулярные. Прямые наблюдения эволюции. Популяция – элементарная единица	10	

	эволюции. Движущие силы эволюции: мутации, рекомбинации, отбор. Результаты эволюции. Формирование приспособленности к среде обитания. Образование новых видов. Основные направления эволюционного процесса.			
Тема 5. 1. Понятие о виде.	Вид, его критерии. Структура вида. Популяция – форма существования вида. Определение биологической эволюции. Доказательства эволюции. Роль эволюционной биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и решении практических проблем.	2		
	20. Развитие понятия о виде. Критерии и структура вида.	2	Устный контроль в форме фронтального опроса. Терминологический диктант.	
Тема 5.2. Развитие эволюционных идей.	Развитие эволюционных идей. Учение Ч. Дарвина. СТЭ. Свидетельства эволюции: палеонтологические, биогеографические, сравнительно-анатомические, эмбриологические, молекулярные. Прямые наблюдения эволюции.	2		
	21. Развитие представлений о происхождении жизни на Земле. Биологическая эволюция Ч. Дарвина. Доказательства эволюции.	2	Устный контроль в форме фронтального опроса. Терминологический диктант.	
Тема 5.3. Популяция – элементарная единица эволюции	Популяция – элементарная единица эволюции. Движущие силы эволюции: мутации, рекомбинации, отбор. Результаты эволюции. Формирование приспособленности к среде обитания. Образование новых видов. Основные направления эволюционного процесса.	6		

	22. Популяция – элементарная единица эволюции. Движущие силы эволюции.	2	Устный контроль в форме фронтального опроса. Терминологический диктант.
	23. Биологический прогресс и биологический регресс. Многообразие видов в природе.	2	Терминологический диктант.
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовка докладов и сообщений по темам: Паразиты человека и животных.	2	Устный контроль в форме фронтального опроса. Терминологический диктант.
Раздел 6. Антропогенез.	Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Эволюция человека. Основные стадии и движущие силы антропогенеза. Расселение человека по Земле. Происхождение человеческих рас, их единство. Критерии расизма и социального дарвинизма.	4	
Тема 6.1. Эволюция человека.	Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Эволюция человека. Основные стадии и движущие силы антропогенеза. Расселение человека по Земле. Происхождение человеческих рас, их единство. Критерии расизма и социального дарвинизма.	2	
	24. Происхождение человека. Эволюция человека. Основные стадии и движущие силы антропогенеза.	2	Письменный контроль в форме теста.
Тема 6.2. Расы.	Расселение человека по Земле. Происхождение человеческих рас, их единство. Критерии расизма и социального дарвинизма.	2	

	25. Расселение человека по Земле. Расы.	2	Письменный контроль в форме теста.
Раздел 7. Основы селекции и биотехнологии.	Основы селекции и биотехнологии. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции и биотехнологии. Биотехнология, ее достижения, перспективы развития. Этические аспекты развития некоторых исследований в биотехнологии (клонирование человека, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома).	10	
Тема 7.1. Селекция.	Основы селекции и биотехнологии. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции и биотехнологии.	8	
	26. Основы селекции и биотехнологии. Основные методы. Учение Н. И. Вавилова .	2	Устный контроль в форме фронтального опроса. Терминологический диктант.
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовка докладов и сообщений по темам: Селекция растений. Селекция животных.	2	Устный контроль в форме фронтального опроса. Терминологический диктант.
	27. Составление простейших схем скрещивания.	2	Контроль в форме экспериментального задания, письменный контроль в форме

	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовка докладов и сообщений по темам: Породы домашних животных. Сорты культурных растений.	2	составления схемы. Устный контроль в форме фронтального опроса.
Тема 7.2. Биотехнология	Биотехнология, ее достижения, перспективы развития. Этические аспекты развития некоторых исследований в биотехнологии (клонирование человека, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома).	2	
	28. Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. Клонирование человека и животных, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома.	2	Устный контроль в форме фронтального опроса.
Раздел 8. Основы экологии.	Экология как наука. Экологические факторы. Экологическая ниша. Биологические ритмы. Межвидовые отношения: паразитизм, хищничество, конкуренция, мутуализм. Функциональная и пространственная структура экосистемы. Компоненты экосистемы. Пищевые связи в экосистеме. Потоки и превращение энергии в экосистеме. Динамика экосистем и их устойчивость. Основные типы воздействия человека на экосистемы и их результаты. Экосистемы, трансформированные и созданные человеком.	18	
Тема 8.1. Экология как наука.	Экология как наука. Экологические факторы. Экологическая ниша. Биологические ритмы. . Межвидовые отношения: паразитизм, хищничество, конкуренция, мутуализм. Функциональная и пространственная структура экосистемы. Компоненты экосистемы.	2	
	29. Экология как наука. Экологические факторы. Взаимодействие популяций разных видов.	2	Устный контроль в форме фронтального

			опроса. Терминологический диктант.	
Тема 8.2. Динамика экосистем и их устойчивость.	Пищевые связи в экосистеме. Потоки и превращение энергии в экосистеме. Динамика экосистем и их устойчивость. Основные типы воздействия человека на экосистемы и их результаты. Экосистемы, трансформированные и созданные человеком.	16		
	30. Структура и компоненты экосистемы.	2	Письменный контроль в форме теста.	
	31. Свойства экосистем. Динамика экосистем.	2	Письменный контроль в форме теста.	
	32. Контрольно-обобщающий урок Дифференцированный зачет.	1 1	Письменный контроль в форме контрольной работы.	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовка докладов и сообщений по темам: Агроценозы.	2	Устный контроль в форме фронтального опроса.	
Всего 72 часов:	Практические занятия: 0 часов Теоретические занятия: 64 часов Самостоятельная работа: 8 часов			
Темы индивидуальных проектов	Влияние внешних факторов на организм собак. Способы защиты от атаки животных. Особенности ожирения у животных. Особенности выращивания свиней в фермерском хозяйстве. Изучение методов воспитания лошадей. Использование современных методов для дрессировки домашних животных.			

2.3. Характеристика основных видов деятельности обучающихся на уровне учебных действий

(по разделам содержания учебной дисциплины Биология)

Наименование разделов	Характеристика основных видов учебной деятельности		
	Предметные	Метапредметные	Личностные
1	2	3	4
Введение.	Характеризовать вклад выдающихся ученых в развитие биологической науки. Характеризовать роль биологии в формировании научного мировоззрения. Выделять основные свойства живой природы и биологических систем. Иметь представление об уровне организации живой природы. Представлять основные методы и этапы научного исследования.	Проводить примеры взаимосвязи биологии и физическими и химическими явлениями и процессами.	Способность вести диалог, находить общие цели и сотрудничать с коллективом. Умение с уважением относиться к высказываниям своих сверстников.
Раздел 1. Клетка.	Характеризуют содержание клеточной теории. Приводят доказательства родства живых организмов с использованием положений клеточной теории. Характеризуют клетку как структурную и функциональную единицу живого. Умеют пользоваться цитологической терминологией.	Поиск информации в различных источниках, анализ и оценка полученной информации. Интерпретация и представление информации в различных формах.	Умение четко формулировать свои мысли; Развитие коммуникабельных отношений между членами и группы и взрослыми; Уважение к чужому мнению.
Раздел 2. Размножение и индивидуальное развитие организмов.	Выделение существенных признаков процессов размножения и оплодотворения; Сравнивают половое и бесполое размножение.	Оценивают этические аспекты применения стволовых клеток в медицине. Обосновывают меры профилактики вредных привычек;	Оценивают и анализируют целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к своему здоровью, последствия

			влияния факторов риска на здоровье.
Раздел 3. Основы генетики.	Определяют главные задачи современной генетики; Объясняют вклад Г. Менделя и других ученых в развитие биологической науки; Выявляют изменчивость организмов, приспособления к среде обитания.	Использование математических символов для решения генетических задач;	Систематизируют информацию и представляют ее в виде сообщений и презентаций.
Раздел 4. Генетика человека.	Объяснение влияния мутагенов на организм человека, возникновение наследственных заболеваний, мутаций.	Устанавливаю взаимосвязь влияния экологических условий на генетику человека.	Систематизируют информацию и представляют ее в виде сообщений и презентаций.
Раздел 5. Основные учения об эволюции.	Характеризуют содержание эволюционной теории Ч. Дарвина; Объясняют причины эволюции, изменчивости видов.	Объясняют причины эволюции с химической и физической точек зрения; Объясняют вклад эволюционной теории в формировании современной ЕНКМ.	Умение аргументировать свою позицию и умение уважать мнения окружающих; Поиск нестандартных путей решения в задачах не имеющих однозначного решения;
Раздел 6. Основы селекции и биотехнологии.	Определяют главные задачи и направления современной селекции; Выделяют существенные признаки процесса искусственного отбора,	Анализируют и оценивают этические аспекты некоторых исследований в области биотехнологии.	Оценивают достижения и перспективы отечественной мировой селекции;
Раздел 7. Антропогенез	Описывают систематическое положение человека в современном мире.	Находят информацию в различных источниках информации и оценивают ее.	Аргументируют свою точку зрения в ходе дискуссии по обсуждению проблемы о происхождении человека.
Раздел 8. Основы экологии.	Определяют главные задачи современной экологии;	Приводят доказательства взаимосвязей организмов и окружающей среды. Составляют элементарные схемы переноса энергии и	Воспитание бережного отношения к природе и экологической ситуации в родном

		вещества в экосистемах.	регионе; Формирование бережного отношения к собственному здоровью и здоровью близких людей.
Раздел 9. Эволюция биосферы и человек.	Характеризуют содержание учения В. И. Вернадского, его вклад в развитие биологической науки.	Находят и систематизируют информацию о гипотезах происхождения жизни в различных источниках и оценивают ее.	Защита проекта, умение анализировать и оценивать полученную информацию.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Реализация программы дисциплины Биология требует наличия учебного кабинета лаборатория химии и биологии.

Оборудование учебного кабинета: доска, микроскопы, таблицы, раздаточный материал.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: согласно паспорту рабочих мест дисциплины.

Информационные средства обучения: раздаточный материал, методические указания по выполнению ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ и ЛР по темам, гербарный материал, микропрепараты.

3.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основная литература:

Колесников, С.И. Общая биология. : учебное пособие / Колесников С.И. — Москва : КноРус, 2022. — 287 с. — (СПО).

Мустафин, А.Г. Биология : учебник / Мустафин А.Г., Захаров В.Б. — Москва : КноРус, 2022. — 423 с. — (СПО).

Дополнительная литература:

Мамонтов, С.Г. Общая биология : учебник / Мамонтов С.Г., Захаров В.Б. — Москва : КноРус, 2021. — 323 с. — (СПО).

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Успешное освоение дисциплины Биология предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, систематической работы с применением образовательных технологий, а также разнообразных методов и приемов обучения.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсового проекта (работы), практику, возможность электронного обучения и применения дистанционных образовательных технологий. В преподавании дисциплины Биология используются учебно-методические материалы как на бумажном носителе, так и в электронно-цифровой форме, а именно электронные методические пособия, учебники, ресурсы электронной-библиотечной системы, цифровые образовательные платформы, информационно-коммуникационные технологии, в том числе «облачные», через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

Применение разных форм организации учебной деятельности способствует пробуждению у обучающихся интереса к изучаемой дисциплине Биология, эффективному усвоению учебного материала, самостоятельному поиску путей и вариантов решения поставленных образовательных задач, формированию профессиональных умений и навыков.

4.1 Активные и интерактивные формы проведения занятий

Се- местр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Кол- во часов
1	Урок	<i>Тема 1.1, Тема 2.2, Тема 3.1 Ролевая игра, эксперимент.</i>	6
	Урок	<i>Тема 2.1, Тема 2.2, Тема 3.1</i>	6
2	Урок	<i>Тема 3.3, Тема 4.2, Тема 5.1 , Темаб.2. Семинарское занятие</i>	10
	ПЗ	<i>Тема 3.3, Тема 6.1.</i>	10
		Всего	32

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Для текущего контроля и промежуточной аттестации создан фонд оценочных средств (ФОС). ФОС включает в себя контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

При изучении тем всего курса «Биология» текущий контроль включает 4 контрольных работ по темам входящим в курс изучения химии.

Также в контроле за знаниями, умениями и навыками обучающихся применяется промежуточный контроль:

- самостоятельные работы на 15 - 20 минут по каждой теме предмета для осуществления текущего контроля знаний, умений и навыков учащихся, в качестве дополнительных упражнений, а также с целью самоподготовки;

- зачеты по теоретической части для проверки теоретических заданий по данной теме;

- тематические тесты для проверки усвоения теоретических знаний по теме, путем применения тестовых заданий в различных формах: задания с готовыми ответами, задания со свободным кратким ответом, задания на дополнение высказывания.

Результаты	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы оценки результатов
<p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Реализация этических установок по отношению к биологическим открытиям, исследованиям и их результатам; • Признания высокой ценности жизни во всех ее проявлениях, здоровья своего и близких людей, реализация установок здорового образа жизни; • Сформированности познавательных мотивов, направленных на получение нового знания в области биологии в связи с будущей профессиональной деятельностью или бытовыми проблемами, связанными с сохранением собственного здоровья и экологической безопасности. 	<ul style="list-style-type: none"> -самостоятельно формулируют познавательную цель и строят действия в соответствии с ней; - проявляют готовность адекватно реагировать на нужды других, оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнерам; - описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки предметно-практической деятельности. - демонстрируют способность к эмпатии, стремление устанавливать доверительные отношения, взаимопонимание. 	<p>Сформированность данных УУД обучающийся сможет показать при опросе по темам: 1.2;2.1.</p> <p>При решении проверочной работы по темам 1.3.</p> <p>При работе со сложной литературой при подготовке сообщений по теме 2.2.</p> <p>Экзамен</p>
<p>Метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Овладение составляющими исследовательской и проектной деятельности, включая умения видеть проблему, ставить вопросы, выдвигать гипотезы, давать определения понятий, классифицировать, наблюдать, 	<ul style="list-style-type: none"> -устанавливать причинно-следственные связи; -строят логические цепочки рассуждений; -выделяют обобщенный смысл и формальную структуру задачи; 	<p>Сформированность данных УУД обучающийся сможет показать при опросе по темам:5.3; 6.1; 6.2.</p> <p>При выполнении лабораторной работы по теме 8.2.</p> <p>При решении индивидуальных</p>

<p>проводить эксперименты, делать выводы и заключения, структурировать материал, объяснять, доказывать, защищать свои идеи;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Умение работать с разными источниками биологической информации: находить биологическую информацию в различных источниках (тексте учебника, научно-популярной литературе, биологических словарях и справочниках), анализировать и оценивать информацию, преобразовывать информацию из одной формы в другую; • Способность выбирать целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к живой природе, здоровью своему и окружающих; • Умение адекватно использовать речевые средства для дискуссии и аргументирования своей позиции, сравнивать разные точки зрения, аргументировать свою точку зрения, отстаивать свою позицию. 	<p>-умеют заменять термины определениями;</p> <p>- выдвигают и обосновывают гипотезы, предлагают способы их проверки.</p> <p>-адекватно используют речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции;</p> <p>-учатся устанавливать и сравнивать разные точки зрения.</p>	<p>заданий по теме 8.1. Экзамен</p>
<p>Предметные:</p>		<p>Сформированность данных УУД</p>

<ul style="list-style-type: none"> • сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; • владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; • владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; • сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; • сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к 	<ul style="list-style-type: none"> - составляют целое из частей, самостоятельно достраивая, восполняя недостающие компоненты; - анализируют объекты, выделяя существенные и несущественные признаки. - выделяют структуру разными средствами; - выбирают знаково-символические средства для построения модели. - умеют заменять определения понятиями. - составляют план и последовательность действий; - вносят коррективы и дополнения в составленные планы; - выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий; - описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки предметно- 	<p>обучающийся сможет показать при опросе по темам: 3.1; 4.1; 5.1; 5.2; 7.1.</p> <p>При решении проверочной работы по теме 8.1.</p> <p>При решении индивидуальных заданий по темам 2.2; 5.1.</p> <p>При выполнении теста по теме 7.2.</p> <p>При выполнении лабораторной работы по темам: 2.1 и 6.1.</p> <p>При работе со сложной литературой при подготовке сообщений и докладов по темам: 1.4; 4.1; 6.2; 9.1.</p> <p>Экзамен</p>
--	---	--

<p>глобальным экологическим проблемам и путям их решения.</p> <ul style="list-style-type: none"> • сформированность системы знаний об общих биологических закономерностях, законах, теориях; • сформированность умений исследовать и анализировать биологические объекты и системы, объяснять закономерности биологических процессов и явлений; прогнозировать последствия значимых биологических исследований; • владение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний об основополагающих биологических закономерностях и законах, о происхождении и сущности жизни, глобальных изменениях в биосфере; проверять выдвинутые гипотезы экспериментальными средствами, 	<p>практической или иной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отличия от него; - обмениваются знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений. - умеют представлять конкретное содержание и сообщать его в письменной и устной форме; - осознают качество и уровень усвоения знаний; - оценивают достигнутые результаты. - анализируют объекты, выделяя существенные и несущественные признаки; - учатся аргументировать свою точку зрения, спорить и отстаивать свою позицию невраждебным для оппонентов образом; - предвосхищают результат и уровень усвоения знаний. - самостоятельно формулируют 	
--	---	--

<p>формулируя цель исследования;</p> <ul style="list-style-type: none"> • владение методами самостоятельной постановки биологических экспериментов, описания, анализа и оценки достоверности полученного результата; • сформированность убежденности в необходимости соблюдения этических норм и экологических требований при проведении биологических исследований. 	<p>познавательную цель и строят действия в соответствии с ней;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умеют выводить следствия из имеющихся в условии задачи данных; - выдвигают и обосновывают гипотезы, предлагают способы их проверки. - составляют план и последовательность действий; - вносят корректировки и дополнения в составленные планы; - идентифицировать проблемы, искать и оценивать альтернативные способы решения поставленной задачи, принимать решение и реализовывать их. - интересуются чужим мнением и высказывают свое; - развивают умение интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и взрослыми 	
--	--	--

Для **текущего контроля** успеваемости по дисциплине Биология применяются методы контроля: устный контроль в форме фронтального опроса, дискуссионного задания;

письменный контроль в формах выборочного тестирования, контрольной работы (расчетные задачи), заданий графического характера, в форме индивидуальной домашней работы (расчетные задания);

практический контроль в форме защиты проектов, макетов геометрических тел, разбора проблемной ситуации;

комплексный контроль в форме оценки групповой работы обучающихся, комплексная оценка деловой игры, защиты презентации.

Устный контроль

В устный контроль в форме фронтального опроса вошли следующие темы:

Клетка

Химический состав клетки.

Размножение организмов.

Наследование признаков.

Методы изучения генетики человека.

Развитие эволюционных идей.

Понятие о виде.

Популяция – элементарная единица эволюции

Эволюция человека.

Расы.

Селекция и биотехнология.

Письменный контроль в форме выполнения контрольной работы (расчетных задач) проводится по следующим темам:

Клетка

Антропогенез.

Письменный контроль в форме теста проводится по следующим темам:

Клетка

Основы о наследственности и изменчивости

Основные положения теории Ч. Дарвина.

Современные представления об эволюции.

Комплексный контроль в форме защиты докладов, сообщений проводится по следующим темам:

1. История открытия ДНК
2. Роль хемосинтезирующих бактерий на Земле
3. Наследственные заболевания человека, меры профилактики.
4. Единство человеческих рас. Проблемы расизма.
5. Жизнь и труды Н. И. Вавилова.
6. Проблема клонирования человека
7. В. И. Вернадский, жизнь и труды.

**Примерный перечень вопросов по учебной дисциплине,
проверяемые заданиями в рамках промежуточной аттестации
(устный экзамен).**

1. Признаки живых организмов.
2. Уровневая организация живой природы.
3. Методы познания живой природы.
4. Биология: цель и задачи курса. Роль биологии в современной естественнонаучной картине мира и практической деятельности людей.
5. Правила поведения в природе, бережное отношение к биологическим объектам и их охрана.
6. Клетка, её строение и функции.
7. Белки, их строение и функции.
8. Углеводы, их строение и функции.
9. Липиды, их строение и функции.
10. Нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.
11. Прокариотические и эукариотические клетки, их сходства и различия.
12. Вирусы, их строение и жизнедеятельность. Борьба с вирусными заболеваниями.
13. Цитоплазма и клеточная мембрана, их функции в клетке.
14. Органоиды клетки, их строение и функции.
15. Обмен веществ и превращение энергии в клетке.
16. Строение и функции хромосом.
17. ДНК – носитель наследственной информации, её репликация.
18. Гены, генетический код, биосинтез белка.


19. Клеточная теория строения организмов, разнообразие клеток в многоклеточном организме.
20. Жизненный цикл клетки. Митоз, его биологическое значение.
21. Бесполое размножение, его характеристика.
22. Половое размножение, его характеристика.
23. Мейоз, его фазы и биологическое значение.
24. Образование половых клеток и оплодотворение.
25. Зародышевое развитие организмов (дробление зиготы, гаструла, образование трёх зародышевых слоёв и образование органов).
26. Характеристика постэмбрионального развития, его виды.
27. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ и загрязнения окружающей среды на развитие организма человека.
28. Генетика – как наука о наследственности и изменчивости, её методы и задачи.
29. Законы генетики Г. Менделя.
30. Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.
31. Закономерности наследственности и изменчивости, их значение.
32. Центры происхождения культурных растений.
33. Селекция, её методы и задачи.
34. Биотехнология, клеточная и генная инженерия.
35. История развития эволюционных идей (работы К. Линнея, Ж. Б. Ламарка).
36. Эволюционное учение Ч. Дарвина.
37. Приспособленность организмов к условиям внешней среды.
38. Концепция вида, его критерии.
39. Популяция – структурная единица вида и эволюции.
40. Движущие силы эволюции.
41. Микроэволюция, её характеристика.
42. Макроэволюция, её характеристика.
43. Доказательства и результаты эволюции органического мира.
44. Гипотезы возникновения жизни на Земле.
45. Происхождение человека.
46. Развитие органического мира.
47. Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса.
48. Биологический прогресс и регресс.
49. Доказательства родства человека с млекопитающими.
50. Экологические факторы и их значение в жизни организмов.
51. Экологические системы, их видовая и пространственная структура.
52. Пищевые связи. Круговорот веществ и преобразование энергии в экосистемах.
53. Межвидовые взаимоотношения в экосистемах: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.
54. Искусственные сообщества: агроэкосистемы и урбоэкосистемы.

55. Биосфера – глобальная экосистема. Учение В.И.Вернадского.
56. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса.
57. Последствия деятельности человека в окружающей среде.
58. Ноосфера. Основы рационального природопользования и охраны природы.
59. Глобальные экологические проблемы и пути их решения.
60. Бионика. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности морфофункциональных черт организации растений и животных.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБУ:09 История

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Форма обучения
очная форма обучения

Вологда, 2024

Рабочая программа предназначена для преподавания учебной дисциплины ОДБУ:09 История общеобразовательного цикла по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для обучающихся очной формы обучения в течение первого года обучения.

Рабочая программа разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828) и от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) (далее - ФГОС СОО), приказа Минпросвещения России от 05.02.2018г. № 69 «Об утверждении ФГОС СПО по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Рабочая программа составлена в соответствие с Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. № 371 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 июля 2023 г., регистрационный № 74228) и примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «История», рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол №13 от 29 сентября 2022) с учетом социально – экономического профиля получаемого среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Составитель: В.Э. Туроверов, директор

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	28
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	29
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	30

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Дисциплина История входит в общеобразовательный цикл.

Дисциплина История является общеобразовательной дисциплиной базового уровня по специальности 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях». Реализуется в соответствии с ФГОС СОО и ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Цели дисциплины:

Главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

Задачами изучения истории являются:

- углубление социализации обучающихся, формирование гражданской ответственности и социальной культуры, адекватной условиям современного мира;
- освоение систематических знаний об истории России и всеобщей истории XX – начала XXI в.;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к своему Отечеству – многонациональному Российскому государству в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества;
- формирование исторического мышления, способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности и взаимосвязи, в развитии, в системе координат «прошлое – настоящее - будущее»;
- работа с комплексами источников исторической и социальной информации, развитие учебно-проектной деятельности;
- расширение аксиологических знаний и опыта оценочной деятельности (сопоставление различных версий и оценок исторических событий и личностей, определение и выражение собственного отношения, обоснование позиции при изучении дискуссионных проблем прошлого и современности);
- развитие практики применения знаний и умений в социальной среде, общественной деятельности, межкультурном общении

Содержание общеобразовательной дисциплины История направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности и ФГОС СПО по специальности 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях».

Планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ПК 1.1. Осуществлять расчетно-кассовое обслуживание клиентов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Владение универсальными учебными познавательными действиями: <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно- 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;

	<p>исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

	<p>информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно - исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты 	

	<p>совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; 	<p>- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств 	<p>точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно - нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально - культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать значимость России в мировых политических и социально – экономических процессах XX- начала XXIV., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и

<p>гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско- юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с</p>	<p>других важнейших событий XX – начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; -уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI в.; определять современников</p>
--	--	---

	<p>педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно - исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.;</p> <p>- уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры</p>
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем образовательной программы дисциплины (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
Основное содержание	56
В том числе:	
Теоретическое обучение	56
Практическое обучение	0
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	16
В том числе:	
Теоретическое обучение	16
Практическое обучение	0
Консультации	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Промежуточная аттестация	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во 2 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, прикладной модуль, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции	Методы и формы текущего контроля успеваемости
1	2	3		4
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Великой Российской революции (1914 - 1922)		11		
Тема 1.1 Россия накануне и в годы Первой мировой войны	Содержание Россия накануне Первой мировой войны. Вступление России в войну. Геополитические и военно – стратегические планы командования. Брусиловский прорыв и его значение. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно – промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Политические партии и война. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 6	Письменный контроль в форме диагностической работы
Тема 1.2. Великая российская революция. Первые революционные преобразования большевиков	Содержание Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Нарастание революционных настроений в российском обществе. Война как революционизирующий фактор. Революционные события в Петрограде в феврале 1917 г. Система двоевластия. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Формирование Временного правительства. Отречение Николая II. Нарастание кризисных явлений в стране весной – летом 1917 г. Программа преобразований Временного правительства. Апрельский политический кризис. Июньский политический кризис и рост популярности большевиков. Попытка установления военной диктатуры генерала Л.Г. Корнилова. Провозглашение России республикой. Предпарламент. Октябрьское вооруженное восстание. Первые революционные преобразования большевиков. Назревание общенационального кризиса в стране. Большевизация Советов. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Новые органы власти: ВЦИК, Совнарком. Первые декреты. Мероприятия большевиков в политической и экономической сферах. Конституция РСФСР. Декрет о мире. Брест - Литовский мир.	2	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6	Устный контроль в форме фронтального опроса Устный контроль в форме дискуссии
Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия.	Содержание Причины и этапы Гражданской войны в России. Причины	2	ОК 2, ОК 4, ОК 5	Устный контроль в форме

<p>Культура Советской России в период Гражданской войны.</p>	<p>Гражданской войны и ее характер. Выборы и разгон Учредительного собрания. Очаги гражданского противостояния осенью 1917 – весной 1918 г. Восстание Чехословацкого корпуса и формирование фронтов Гражданской войны. Создание Красной Армии. Антибольшевистские силы: состав, идеология, цели.</p> <p>Боевые действия на Восточном фронте. Поражение армий А.В. Колчака. Действия Н.Н. Юденича на Северо-Западе РСФСР. Формирование Добровольческой армии. «Вооруженные силы Юга России» А.И. Деникина. Поражение армии П.Н. Врангеля в Крыму.</p> <p>Советско-польская война 1919 – 1920 г. Причины победы большевиков в Гражданской войне. Итоги и последствия Гражданской войны в России.</p> <p>Внутренняя политика большевиков. Политика «военного коммунизма». Национализация торговли и промышленности. ВСНХ. Всеобщая трудовая повинность. Продразверстка. Чрезвычайные органы: ЧК, комбеды и ревкомы. Отмена товарно - денежных отношений, уравнительная оплата труда, введение карточной системы. План ГОЭЛРО.</p> <p>Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. «Красный» и «белый» террор. Социальная политика большевиков. Политика большевиков в области идеологии, образования культуры в годы Гражданской войны. Эмиграция и формирование Русского зарубежья</p>			<p>фронтального опроса</p> <p>Устный контроль в форме дискуссии</p>
	<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p> <p>Развитие банковской системы в начале XX</p>	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК1.1	Комплексный контроль в форме оценки работы в группах
<p>Тема 1.4. Вологодский край в 1914 – 1922гг.</p>	<p>Мобилизации в Вологодском крае. Влияние войны на экономику края. Создание общественных организаций помощи фронту. Усталость от войны, недовольство политикой правительства.</p> <p>Смена власти в Вологодском крае в 1917г. Образование временного губернского комитета. Создание Советов рабочих и солдатских депутатов. Вологодские большевики.</p> <p>Октябрьские события 1917г. в Вологодском крае. Выборы в Учредительное собрание в губернии. Большевизация Вологодского Совета рабочих депутатов. Установление советской власти в уездах Вологодского края. Первый губернский съезд Советов.</p> <p>Социально – экономические мероприятия большевиков и их реализация в Вологодском крае.</p> <p>Гражданская война на Европейском Севере России. Пребывание иностранных посольств и дипломатических миссий стран Антанты в</p>	2	ОК 2, ОК 4, ОК 5	Устный контроль в форме фронтального опроса

	Вологде. Введение военного положения в Вологодской губернии. Боевые действия VI армии в Вологде. Реализация политики «военного коммунизма» местными властями. Политика советской власти в сфере идеологии и культуры			
	Самостоятельная работа: Подготовка к письменному опросу по разделу 1	1		Письменный контроль в форме письменного опроса по Разделу 1
Раздел 2. СССР в 1920 – 1930-е гг.		11		
Тема 2.1. СССР в годы НЭПа (1921 – 1929гг).	Содержание Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Внутренняя ситуация в стране после Гражданской войны. Социально-экономический кризис. Голод 1921–1922 гг. Крестьянские восстания (Сибирь, Тамбовщина, Поволжье). Кронштадтское восстание. Основные мероприятия нэпа. Переход к новой экономической политике (нэп). Замена продразверстки натуральным налогом. Финансовая реформа 1922–1924 гг. Перемены в промышленности. Частичная денационализация. Концессии. Внутренние противоречия и кризисы новой экономической политики. Итоги экономического развития страны к концу 20-х годов. Причины свертывания нэпа. Национальная политика. Образование СССР. Предпосылки образования СССР. План «автономизации» И.В. Сталина. Ленинский план создания федерации равноправных республик. Договор об образовании СССР 1922 г. Конституция СССР 1924 г. Общественно-политическая жизнь в СССР в 20-е гг. Активизация борьбы в партийно - государственном руководстве СССР в 20-е годы. Установление однопартийной политической системы. Изъятие церковных ценностей и преследования духовенства. Активизация борьбы за власть в партии большевиков после смерти В.И. Ленина. И.В. Сталин – Генеральный секретарь ЦК партии. Курс на строительство социализма в одной стране.	2	ОК 2, ОК 4, ОК 5	Устный контроль в форме фронтального опроса
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Банковская система СССР в 1920 – е гг. Создание Государственного банка	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 1.1	Комплексный контроль в форме оценки работы в группах.
Тема 2.2. Советский Союз в 1929 - 1941 гг.	Содержание Индустриализация в СССР. Причины, цели и источники индустриализации. Особенности индустриализации в СССР. Разработка	2	ОК 2, ОК 5	Устный контроль в форме фронтального опроса

	<p>первого пятилетнего плана. Форсированная индустриализация. Труд заключенных. Социалистическое соревнование. Итоги индустриализации.</p> <p>Коллективизация сельского хозяйства. Причины коллективизации сельского хозяйства. Сочетание добровольного принципа вступления в колхозы с административным нажимом на крестьян. «Великий перелом» и переход к сплошной коллективизации. Политика «раскулачивания». Итоги коллективизации.</p> <p>Политическая система СССР в 30-е гг. Утверждение «культы личности» Сталина. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. Усиление идеологического контроля над обществом. Пионерская организация и ВЛКСМ. Массовые политические репрессии и их последствия. Конституция СССР 1936 г.</p>			Комплексный контроль в форме оценки работы в группах.
<p>Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920 – 1930-е гг.</p>	<p>Содержание Социокультурное развитие СССР в период нэпа. Деятельность Наркомпроса. Всероссийская чрезвычайная комиссия по ликвидации неграмотности. Развитие системы образования. Рабфаки. Основные направления в литературе (футуризм) и архитектуре (конструктивизм). Советский авангард. Развитие советского кинематографа. С. Эйзенштейн. Развитие науки. Большевики и интеллигенция. Высылка группы интеллигенции за границу (1922 г.). «Сменевеховство» и начало массового возвращения на Родину.</p> <p>Завершение «культурной революции» в СССР в 30-е гг. Введение всеобщего начального обучения (1930 г.). Укрепление партийного контроля в системе образования. Развитие науки и техники. Советский кинематограф. Музыкальное творчество. Развитие архитектуры и скульптуры. Формирование творческих союзов. Борьба с «буржуазной» наукой и культурой, утверждение принципов «социалистического реализма». Становление и развитие естественных наук в 1930-е гг. Академия наук СССР. Выдающиеся ученые, конструкторы и их достижения. Освоение Арктики.</p>	2	ОК 5, ОК 6	Устный контроль в форме индивидуального опроса
<p>Тема 2.4. Внешняя политика СССР в 1920 – 1930-е гг.</p>	<p>Содержание Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Улучшение отношений с западными державами. Генуэзская конференция. Рапальский договор с Германией. Прорыв дипломатической изоляции СССР в 1924 г. «Полоса признаний». Противоречия во взаимоотношениях с западными странами. Нерешенность вопроса о долгах царского и Временного правительств. Коммунистический интернационал (Коминтерн) и ставка большевиков на развитие «мировой революции».</p> <p>Внешняя политика СССР в 1930-е годы и ее результативность. От курса на мировую революцию к концепции «построения социализма в</p>	2	ОК 2, ОК 5, ОК 6	Устный контроль в форме фронтального опроса

	<p>одной стране». Приход к власти в Германии нацистов. Возрастание угрозы мировой войны. Советско-американские отношения. Вступление СССР в Лигу Наций. Попытки создания системы коллективной безопасности в Европе. Заключение СССР двусторонних договоров с Францией и Чехословакией. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол и ситуация на Дальнем Востоке в конце 1930-х гг. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Неудача англо-франко-советских переговоров в августе 1939 г. Советско-германский пакт о ненападении и секретный протокол о разделе сфер влияния СССР и Германии. Советско-германский договор «О дружбе и границах». Результативность внешней политики СССР накануне войны.</p> <p>СССР накануне Великой Отечественной войны. Укрепление обороноспособности страны. Форсирование военного производства и освоение новой техники. Ужесточение трудового законодательства. «Зимняя война» с Финляндией и ее последствия. Изменение государственных границ СССР. Включение в состав СССР Латвии, Литвы, Эстонии, Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии</p>			
	<p>Самостоятельная работа: Подготовка к письменному опросу по разделу 2</p>	1		Письменный контроль в форме письменного опроса по Разделу 2
Раздел 3. Великая Отечественная война (1941- 1945гг.)		13		
<p>Тема 3.1. Первый период войны (июнь 1941 – осень 1942г.)</p>	<p>Содержание Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Причины Великой Отечественной войны 1941–1945 гг. Вторжение Германии и ее союзников на территорию СССР. Характер войны. Действия группы армий «Север», «Центр» и «Юг». Сопротивление врагу и трагедия отступления. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Оборона Одессы и Севастополя. Ленинград в условиях блокады: военный и трудовой подвиг горожан. «Дорога жизни».</p> <p>Битва за Москву. Москва на осадном положении. Парад 7 ноября на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Г.К. Жуков. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.</p> <p>Перестройка внутренней жизни страны в условиях войны. Образование Государственного комитета обороны. И.В. Сталин – Верховный главнокомандующий. Помощь населения фронту. Создание</p>	2	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6	Устный контроль в форме фронтального опроса.

	<p>дивизий народного ополчения. Перестройка экономики на военный лад. Трудовой героизм советского народа.</p> <p>Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз и его значение.</p> <p>Нацистский оккупационный режим. Движение партизан и подпольщиков. «Генеральный план Ост». Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Развертывание партизанского движения. Подпольщики и их борьба с врагом.</p>			
<p>Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943г.)</p>	<p>Содержание</p> <p>Сталинградская битва. Германские военные планы на 1942 год. Мобилизация сил СССР в 1942 г. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприязельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.</p> <p>Прорыв блокады Ленинграда. Значение героического сопротивления Ленинграда. Изменения повседневного быта горожан после прорыва блокады.</p> <p>Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Итоги и значение Курской битвы. Завершение коренного перелома в войне.</p> <p>Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Итоги наступления Красной армии летом–осенью 1943 г. Развертывание массового партизанского движения.</p> <p>Внешняя политика СССР в условиях коренного перелома в войне. СССР и союзники. Проблема открытия Второго фронта. Тегеранская конференция 1943 г. и ее решения.</p>	2	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6	Устный контроль в форме фронтального опроса
<p>Тема 3.3. Человек и война: единство фронта и тыла.</p>	<p>Содержание</p> <p>Советская страна: единство фронта и тыла. «Всё для фронта, всё для победы!». Трудовой подвиг народа. Помощь населения фронту</p> <p>Культурное пространство в годы войны. Советский патриотизм. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Помощь мастеров культуры фронту. Государство и церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий.</p>	2	ОК 2, ОК 5	Устный контроль в форме индивидуального опроса
<p>Тема 3.4.</p>	<p>Содержание</p>			

Победа СССР в Великой Отечественной войне. Окончание Второй мировой войны.	Завершающий период Великой Отечественной войны. Завершение освобождения территории СССР. Освобождение правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и в Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной армии. Битва за Берлин и окончание войны в Европе. Безоговорочная капитуляция Германии. Антигитлеровская коалиция на завершающем этапе войны. Открытие Второго фронта в Европе. Ялтинская и Потсдамская конференции 1945 г.: основные решения и дискуссии. Конференция Объединенных наций в Сан-Франциско. Создание ООН (июнь 1945 г.). Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Итоги Великой Отечественной войны 1941 – 1945 гг. Источники, цена и историческое значение Победы. Решающий вклад СССР в разгром нацистской Германии. Наш край в годы Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Завершение Второй мировой войны. Атомные бомбардировки городов Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии. Разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Общие итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменения на политической карте Европы. Уроки войны. Создание ООН.	2	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6	Устный контроль в форме фронтального опроса
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Развитие и особенности банковского дела в годы Великой Отечественной войны	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 1.1	Практический контроль в форме анализа исторических документов
Тема 3.5. Вологодский край в годы Великой Отечественной войны	Оштинская оборона. Вологжане на фронтах Великой Отечественной войны. Экономика области в условиях военного времени. Демографическая ситуация в области к концу войны.	2	ОК 2, ОК 4, ОК 5	Письменный контроль в форме отчета по экскурсии
	Самостоятельная работа: Подготовка к письменному по разделу 3	1		Письменный контроль в форме письменного опроса по Разделу 3
Всеобщая история. 1914 – 1945гг.				
Раздел 4. Мир накануне и в годы Первой мировой войны				
Тема 4.1. Мир в начале XX века. Первая	Причины Первой мировой войны. Сараевское убийство. Нападение Австро – Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав.	2	ОК 2, ОК 4,	Устный контроль в форме

мировая война (1914 – 1918гг)	Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Четверной союз. Верден. Сомма. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Геноцид. Роль антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Бои на Западном фронте. Капитуляция государств Четверного союза. Политические, экономические и социальные последствия Первой мировой войны.		ОК 5, ОК 6	фронтального опроса
Раздел 5. Мир в 1918 – 1939гг.		2		
Тема 5.1. От войны к миру. Страны Европы и Северной Америки в 1920 – 1930-е гг. Страны Азии и Латинской Америки в 1918 – 1930гг. Международные отношения в 1920 – 1930 – е гг.	Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско – вашингтонская конференция. Революционные события 1918 – 1919 гг. в Европе. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского режима в Италии. ; Б. Муссолини. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929 – 1933гг. и начало Великой депрессии. «Новый курс» Ф. Д. Рузвельта. Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Становление нацизма в Германии. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920 – 1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой республики. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925 – 1927гг. в Китае. Национально – освободительное движение в Индии в 1919 – 1939гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Пакт «Бриана - Келлога». «Эра пацифизма». Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая. Итало – эфиопская война. Агрессивная политика Германии в Европе. Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика «умиротворения» агрессора. Японо – китайская война. Советско – германский договор о ненападении и его последствия.	2	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6	Устный контроль в форме фронтального опроса
Раздел 6. Вторая мировая война		4		
Тема 6.1. Вторая	Причины и начало Второй мировой войны. Мир накануне Второй	4	ОК 2, ОК 4,	Устный контроль в форме

мировая война. 1939 – 1945гг.	<p>мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Нападение Германии на Польшу и начало войны. «Странная война». Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Вступление США в войну.</p> <p>Нападение Германии на СССР. Великая Отечественная война. Ход событий на советско – германском фронте. Формирование антигитлеровской коалиции.</p> <p>Нацистская политика геноцида. Холокост. Концентрационные лагеря. Коллаборационизм. Движение Сопротивления.</p> <p>Коренной перелом в войне. Падение режима Муссолини. Тегеранская конференция. «Большая тройка».</p> <p>Открытие второго фронта в Европе, наступление союзников. Военные операции Красной Армии в 1944 – 1945гг. ее роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция. Разгром военных сил Германии и взятие Берлина. Капитуляция Германии. Потсдамская конференция. Создание ООН.</p> <p>Завершение мировой войны на Дальнем Востоке. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Капитуляция Японии. Итоги Второй мировой войны.</p>		ОК 5, ОК 6	фронтального опроса
Раздел 7. СССР в 1945 – 1991годы.		19		
Тема 7.1. СССР в 1945 – 1953гг.	<p>Содержание СССР в первые послевоенные годы. Влияние последствий войны на советскую систему и общество. IV пятилетка: задачи и их решение. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Г о л о д 1 9 4 6 – 1 9 4 7 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947 г.). Ужесточение административно - командной системы. Идеологические кампании и послевоенные репрессии.</p> <p>Внешняя политика СССР в первые послевоенные годы. Рост влияния СССР на международной арене. СССР и США. Фултонская речь У. Черчилля. Начало холодной войны. Начало гонки вооружений. Создание Совета Экономической Взаимопомощи (СЭВ). Конфликт СССР с Югославией. Создание Организации Варшавского договора (ОВД).</p>	2	ОК 2, ОК 4, ОК 05	Устный контроль в форме фронтального опроса
	<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Послевоенное развитие банковской системы в СССР</p>	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 1.1	Практический контроль в форме анализа исторических документов
Тема 7.2.	Содержание			

<p>СССР в середине 1950 – первой половине 1960-х гг.</p>	<p>Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Смерть Сталина и борьба за власть в советском руководстве. XX съезд КПСС и разоблачение «культы личности» Сталина. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Утверждение единоличной власти Хрущева.</p> <p>Экономическое развитие СССР в середине 50-х – первой половине 60-х гг. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Освоение целинных земель.</p> <p>Социальные преобразования. Повышение пенсий, попытки решения жилищного вопроса. Дефицит товаров народного потребления.</p> <p>Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г.</p> <p>Внешняя политика СССР в середине 50-х – первой половине 60-х гг. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу и мирному сосуществованию. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания . СССР и мировая социалистическая система.</p> <p>Отставка Н.С. Хрущева. Нарастание дисбаланса в экономике и субъективизма в политике.</p> <p>Научно-техническая революция в СССР. Перемены в научно-технической политике. Военный и гражданский секторы экономики. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полёты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 2, ОК 5</p>	<p>Устный контроль в форме фронтального опроса</p>
	<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p> <p>Роль деятельности сберегательных касс в СССР в середине 50-х – первой половине 60-х гг.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 1.1</p>	<p>Практический контроль в форме анализа исторических документов</p>
<p>Тема 7.3. Советское государство и общество в середине 1960 – начале 1980-х гг.</p>	<p>Содержание</p> <p>Реформы 1965 г. и их результаты. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. «Косыгинские реформы» 1965 года в промышленности и сельском хозяйстве.</p> <p>Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Конституция СССР 1977 г. Движение диссидентов. А.Д. Сахаров.</p> <p>Культурное пространство и повседневная жизнь. Повседневность в городе и в деревне. Литература и искусство: поиски новых путей.</p> <p>Кризисные явления в СССР в 70-е – начале 80-х гг. Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Научно-технический прогресс в СССР.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 2, ОК 4, ОК 5</p>	<p>Устный контроль в форме фронтального опроса</p>

	Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Холодная война и мировые конфликты. «Пражская весна» и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США.			
Тема 7.4. Политика «перестройки». Распад СССР (1985 – 1991гг.)	<p>Содержание</p> <p>«Перестройка» в социально-экономической сфере СССР. Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Политика «перестройки» – курс на ускорение экономического развития страны и «обновление социализма». Провозглашение основных направлений политики «перестройки» на XXVII съезде КПСС. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Становление рыночных отношений и противоречия этого процесса.</p> <p>Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Гласность и плюрализм. Формирование различных общественно-политических движений и партий. Демократизация советской политической системы. Альтернативные выборы народных депутатов. Первый съезд народных депутатов СССР и его значение.</p> <p>Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. «Новое мышление».</p> <p>Кризис политики «перестройки». Последний этап «перестройки»: 1990–1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Введение поста президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Законы о разграничении полномочий между Союзом ССР и субъектами федерации. Избрание Б.Н. Ельцина президентом РСФСР.</p> <p>Распад СССР. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Парад суверенитетов. Референдум о сохранении СССР и введении поста президента РСФСР. «Новоогаревский процесс» – разработка проекта нового союзного договора. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Победа Б.Н. Ельцина и его сторонников. Оформление юридического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).</p>	4	ОК 2, ОК 4, ОК 5,	<p>Устный контроль в форме фронтального опроса</p> <p>Устный контроль в форме дискуссии</p>
	<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p> <p>Формирование и развитие сберегательной системы в ходе радикальных экономических реформ 1980 –х гг.</p>	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 1.1	Практический контроль в форме анализа исторических документов
Тема 7.5. Вологодская область в 1945 – 1991 гг.	Влияние последствий войны на социально – экономическую ситуацию в Вологодском крае.	2	ОК 2, ОК 4, ОК 5	Устный контроль в форме

	Вологодская область с период «оттепели». Создание Вологодского совнархоза. Экономическая реформа 1965г. в Вологодской области. Мероприятия по подъему сельского хозяйства. Повседневная жизнь города и села. Формирование новых органов законодательной и исполнительной власти в области. Промышленность области в годы перестройки.			фронтального опроса
	Самостоятельная работа: Подготовка к письменному опросу по разделу 4	1		Письменный контроль в форме письменного опроса по Разделу 7
Раздел 8. Российская Федерация в 1992 – 2022гг.		13		
Тема 8.1. Становление новой России (1992 – 1999гг.)	Содержание Начало радикальных экономических преобразований. Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Либерализация цен. «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация госимущества. Становление новой государственности в РФ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события 3-4 октября 1993 г. в Москве, обстрел «Белого дома». Принятие Конституции России 1993 года и ее значение. Становление российского парламентаризма. Итоги радикальных преобразований 1992–1993 гг. Межнациональные и межконфессиональные отношения в 1990-е гг. Военнополитический кризис 1994–1996 гг. в Чеченской Республике. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. В Дефолт 1998 г. и его последствия. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Перемены в повседневной жизни. Политическая система РФ в 90-е гг. Российская многопартийность в 1990-х гг. и строительство гражданского общества. Президентские выборы 1996 г. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Отставка Б.Н. Ельцина с поста Президента РФ (1999 г.). Внешняя политика России в 90-е гг. Новые приоритеты внешней политики. Взаимоотношения с США и другими странами Запада. Россия на постсоветском пространстве (СНГ и союз с Белоруссией, военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ).	2	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6	Устный контроль в форме фронтального опроса
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Формирование банковской системы РФ в условиях рыночной экономики	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 1.1	Практический контроль в форме анализа исторических документов

	Самостоятельная работа: Разработка и создание презентации на одну из предложенных тем	4	ОК 1, ОК 2, ОК 5	Практический контроль в форме защиты презентации
Тема 8.2. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	Содержание Развитие политической системы России в начале XXI в. Вступление в должность Президента В.В. Путина (2000 г.) и Завершение контртеррористической операции на Северном Кавказе. Формирование и реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Операция по «принуждению Грузии к миру». Избрание В.В. Путина Президентом РФ (2012 г., 2018 г.). Политический кризис в Украине 2014 г. Договор о принятии Республики Крым и г. Севастополь в состав России, реакция российского общества и зарубежных стран. Принятие поправок в Конституцию РФ (2020) и их значение. Экономическое развитие России в 2000-е годы. Экономический подъем 1999–2007 гг. и кризис 2008 г. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало мирового экономического кризиса в 2014 г. Антикризисные меры правительства РФ. Российское общество в начале XXI в. Основные принципы и направления государственной социальной политики (здравоохранение, социальное обеспечение, образование). XXII Олимпийские зимние игры 2014 г. в Сочи. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Меры по поддержке граждан и бизнеса в РФ в условиях коронавирусных ограничений. Развитие культуры, науки и образования в современной России. Реформы в области образования. Процессы глобализации и массовая культура. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Борьба за восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Союзное государство России и Беларуси. Политический кризис и государственный переворот в Украине 2014 г. Позиция России и зарубежных стран. Провозглашение независимых республик на юго-востоке Украины. Минские соглашения и политика России по отношению к Донецкой Народной Республике (ДНР) и Луганской Народной Республике (ЛНР). Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России. Наука России в конце XX – начале XXI в. Образование и наука.	2	ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6	Устный контроль в форме фронтального опроса

	Достижения российских ученых			
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ПК 1.1	Практический контроль в форме анализа исторических документов
	Современный этап развития банковской системы РФ			
Тема 8.3 Вологодская область в 1992 – 2022гг.	Вологодский край после августовских событий 1993г. Социально – экономическая ситуация в области в начальный период рыночных реформ. Повседневная жизнь и общественные настроения вологжан в условиях реформ. Вологодская область в составе Северо – Западного федерального округа. Структура экономики области. Место Вологодской области в российской экономике. Культура край в конце XX – начале XXIV.	1	ОК 2, ОК 4, ОК 5	Устный контроль в форме фронтального опроса
Раздел 9. Всеобщая история. 1945 – 2022гг.		4		
Тема 9.1 Мир во второй половине XX – начале XXI века	Переход от индустриального к постиндустриальному, информационному обществу. Изменения на карте мира. Складывание биполярной системы. Крушение колониальной системы. Образование новых независимых государств во второй половине XX века. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно – политических блоков (НАТО и ОВД) Экономическая и политическая ситуация в послевоенные годы. Научно – техническая революция. Становление социально – ориентированной экономики. Германское «экономическое чудо». Начало европейской интеграции. Революции второй половины 1940-х гг. и установление коммунистических режимов. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Развитие восточноевропейских государств в начале XXI века. Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки. Китай: провозглашение республики, социалистический эксперимент. Индия: провозглашение независимости, курс Неру. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Японское «экономическое чудо». Новые индустриальные страны.	2	ОК 2, ОК 4, ОК 5	Устный контроль в форме фронтального опроса
Тема 9.2. Современный мир: глобализация и деглобализация	Содержание От биполярного к многополюсному миру. Организации международного сотрудничества. Глобализация экономики. Мировые экономические кризисы. Достижения и проблемы интеграции. Политическое развитие: смена политических режимов, «арабская весна». Международный терроризм. Региональные конфликты и войны. Постсоветское пространство: политическое и социально-экономическое развитие, интеграционные процессы, кризисы и военные конфликты.	2	ОК 2, ОК 5, ОК 6	Устный контроль в форме фронтального опроса

	Россия в современном мире. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространения ядерного оружия. Поддержание мира. Проблема природных ресурсов и экологии. Борьба с бедностью. Пандемия коронавируса и потребности качественного развития медицинской науки и техники.			
Дифференцированный зачет		1	ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6	Письменный контроль в форме письменного опроса
Всего		80		

<p>Темы индивидуальных проектов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение истории развития банковской системы годы Великой Отечественной войны 2. Изучение биографий известных банкиров 3. Изучение экономического развития Вологодского края в начале XX века 4. Сравнение экономического развития Германии и СССР в годы Великой Отечественной войны 5. Изучение истории становления и развития банковской системы в СССР 			ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 6	Комплексный контроль в форме защиты проекта
---	--	--	------------------------	---

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина История требует наличия кабинета социально – гуманитарных дисциплин. На теоретических занятиях используется учебно-лабораторное оборудование:

- мультимедийный комплекс (экран, проектор, компьютер, программное обеспечение: MicrosoftOffice, медиапроигрыватель),
- наглядные пособия (плакаты, таблицы),
- комплект учебно-методической документации.

3.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основная литература:

История. Всеобщая история 10 класс Базовый уровень.: учебник / Под ред. Уколовой В. И., Ревякина А. В. – Москва: Просвещение, 2021

История. Всеобщая история 11 класс Базовый уровень.: учебник / Под ред. Улунян А. А., Сергеев Е. Ю. – Москва: Просвещение, 2021

Никонов В. А., Девятов С. В./ Под редакцией Карпова С. П. История. История России. 1914 г. — начало XXI в.: учебник для 10–11 классов общеобразовательных организаций. Базовый и углублённый уровни: в 2 ч. – Москва: Русское слово, 2022

Загладин Н.В., Белоусов Л.С./ Под редакцией Карпова С.П. История. Всеобщая история. Новейшая история. 1914 г. - начало XXI в. 10-11 класс. – Москва: Русское слово, 2020

Самыгин, П.С. История.: учебник / Самыгин П.С., Шевелев В.Н., Самыгин С.И. — Москва: КноРус, 2022. — 306 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06476-4. — URL: <https://book.ru/book/932543>. — Текст: электронный.

Семина, В.П. История.: учебное пособие / Семина В.П., Арзамаскин Ю.Н. — Москва: КноРус, 2023. — 304 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06625-6. — URL: <https://book.ru/book/929977>. — Текст: электронный.

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Успешное освоение дисциплины предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, систематической работы с применением образовательных технологий, а также разнообразных методов и приемов обучения.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, возможность электронного обучения и применения дистанционных образовательных технологий. В преподавании дисциплины используются учебно-методические материалы как на бумажном носителе, так и в электронно-цифровой форме, а именно электронные методические пособия, учебники, ресурсы электронной-библиотечной системы, цифровые образовательные платформы, информационно-коммуникационные технологии, в том числе «облачные», через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

Применение разных форм организации учебной деятельности способствует пробуждению у студентов интереса к изучаемой дисциплине, эффективному усвоению учебного материала, самостоятельному поиску путей и вариантов решения поставленных образовательных задач, формированию профессиональных умений и навыков.

4.1 Активные и интерактивные формы проведения занятий

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
1, 2	Урок	Дискуссия по темам: Тема 1.2. Великая Российская революция. Первые революционные преобразования большевиков Тема 2.2. Советский Союз в 1929 – 1941 гг. Тема 7.2. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг. Тема 7.4. Политика «перестройки». Распад СССР (1985 – 1991гг.)	1 1 1 2
1, 2	Урок - экскурсия	Экскурсия по теме: Тема 3.5. Вологодский край в годы Великой Отечественной войны.	2
1, 2	Урок	Работа в группах по темам: Тема 2.1. СССР в года НЭПа (1921 – 1929гг.) Тема 7.1. СССР в 1945 – 1953гг. Тема 7.3. Советское государство и общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	1 1 1
1, 2	Урок	Анализ исторических документов по темам: Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура в период Гражданской войны. Тема 2.2. Советский Союз в 1929 – 1941 гг. Тема 7.4. Политика «перестройки». Распад СССР (1985 – 1991гг.)	1 1 1
Итого:			13

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины История раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая / профессиональная компетенция	Раздел/ тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	P1, Тема 1.1, П-о/с P2, П-о/с P3, П-о/с P4, П-о/с P5, П-о/с	Диагностическая работа, фронтальный опрос, индивидуальный опрос, письменный опрос, анализ исторических документов, оценка работы в группе, дискуссия, промежуточная аттестация
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	P1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с P2, Тема 2.1, 2.2, 2.4,2.5, П-о/с P3, Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с P4, Тема 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с P5, Тема 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	P1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с P2, Тема 2.1, П-о/с P3, Тема 3.1, 3.2, 3.4, П-о/с P4, Тема 4.4, П-о/с P5, Тема 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	P1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с P2, Тема 2.1, 2.2, 2.3,2.4, 2.5, П-о/с P3, Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с P4, Тема 4.1, 4.2, 4.4, 4.5, П-о/с P5, Тема 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	P1, Тема 1.1, 1.2 P2, Тема 2.3, 2.4, 2.5 P3, Тема 3.1, 3.2, 3.4 P4, Тема 4.1, 4.3, 4.4, 4.5 P5, Тема 5.1, 5.2, 5.3	
ПК 1.1. Осуществлять расчетно-кассовое обслуживание клиентов	P1, П-о/с P2, П-о/с P3, П-о/с P4, П-о/с P5, П-о/с	
ПК 1.3. Осуществлять расчетное обслуживание счетов бюджетов различных уровней	P1, П-о/с P2, П-о/с P3, П-о/с P4, П-о/с	

Для **текущего контроля** успеваемости по дисциплине История применяются методы контроля: диагностическая работа, фронтальный и индивидуальный опросы, анализ исторических документов, защита презентации, защита проекта, дискуссия, оценка работы в группе, проверочная работа по изученным разделам.

Устный контроль

В устный контроль в форме фронтального опроса вошли следующие темы:

- Тема 1.2 Великая российская революция. Первые революционные преобразования большевиков
- Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны.
- Тема 2.1. СССР в 1920-е годы. Новая экономическая политика.
- Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х – 1930-е гг.
- Тема 2.4. Внешняя политика СССР в 1920 – 1930-е гг. СССР накануне Великой Отечественной войны
- Тема 2.5. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско – Вашингтонская система. Мир в 1920 – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире 1930-е гг.
- Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942г.)
- Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943г.)
- Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны.
- Тема 4.1. СССР в 1945 – 1953гг.
- Тема 4.2. СССР в середине 1950 – первой половине 1960-х гг.
- Тема 4.3. Советское общество в середине 1960 – начале 1980-х гг.
- Тема 4.4. Политика «перестройки». Распад СССР (1985 – 1991гг.)
- Тема 4.5. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)
- Тема 5.1. Становление новой России (1992 – 1999гг.)
- Тема 5.2. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации
- Тема 5.3. Современный мир. Глобальные проблемы человечества

В устный контроль в форме индивидуального опроса вошли следующие темы:

- Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920 – 1930-е гг.
- Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны.

В устный контроль в форме дискуссионного задания вошли следующие темы:

- Тема 1.2 Великая российская революция. Первые революционные преобразования большевиков
- Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны
- Тема 4.4. Политика «перестройки». Распад СССР (1985 – 1991гг.)

В практический контроль в форме анализа исторических документов вошли следующие темы:

Практико – ориентированное содержание (прикладной модуль)

Комплексный контроль

В комплексный контроль в форме оценки работы в группах вошли следующие темы:

Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х – 1930-е гг.

Письменный контроль:

В письменный контроль в форме письменного опроса вошли следующие темы:

Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Великой Российской революции (1914 - 1922)

Раздел 2. СССР в 1920 – 1930-е гг. Межвоенный период (1918 - 1939)

Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941- 1945годы.

Раздел 4. СССР в 1945 – 1991годы. Послевоенный мир.

Промежуточная аттестация по дисциплине История проводится в форме дифференцированного зачета во 2 семестре.

Перечень вопросов для дифференцированного зачета по дисциплине История:

1. Россия и мир в годы Первой мировой войны
2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 года.
3. Великая российская революция 1917г.
4. Первые революционные преобразования большевиков
5. Гражданская война и ее последствия.
6. Культура Советской России в период Гражданской войны.
7. СССР в 1920-е годы.
8. Новая экономическая политика.
9. Советский Союз в конце 1920-х – 1930-е гг.: индустриализация, коллективизация.
10. Социокультурное развитие СССР в период нэпа.
11. Внешняя политика СССР в 1920 – 1930-е гг. СССР накануне Великой Отечественной войны.
12. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско – Вашингтонская система. Мир в 1920 – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире 1930-е гг.
13. Начало Второй мировой войны.
14. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942г.)
15. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943г.)
16. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны
17. Завершающий период Великой Отечественной войны. Итоги войны и цена Победы.
18. СССР в первые послевоенные годы.
19. Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели».

20. Экономическое развитие СССР в середине 50-х – первой половине 60-х гг. Социальные преобразования.
21. Культурное пространство и повседневная жизнь.
22. Внешняя политика СССР в середине 50-х – первой половине 60-х гг.
23. Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг.
24. Культурное пространство и повседневная жизнь
25. Политика «перестройки» (1985 – 1991гг.)
26. Распад СССР.
27. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)
28. Становление новой государственности России (1992 – 1999гг.)
29. Развитие политической системы России в начале XXI в.

Пример варианта дифференцированного зачета по дисциплине История

1. Напишите термин, о котором идет речь

Социально – экономическая политика большевиков в годы Гражданской войны называлась _____

2. Расположите в хронологической последовательности политические события XX века.

А. Великая российская революция
В. хрущевская «оттепель»

Б. образование СССР
Г. начало «холодной войны»

3. Прочитайте отрывок из документа и ответьте на вопросы:

Из воспоминаний М. В. Родзянко:

«Петроград перед самой войной был объят революционными эксцессами. Однако за несколько дней до объявления войны, когда международное политическое положение стало угрожающим, когда маленькой братской нам Сербии могущественной соседкой Австрией был предъявлен известный всем и неприемлемый для неё ультиматум, как волшебством сметено было революционное волнение в столице. Вернувшись в Петроград перед самым объявлением войны, я был поражён переменой настроения жителей столицы. Вместе с этим, в самом начале войны правительство стало на совершенно ложную точку зрения. В целях укрепления монархического начала и престижа царской власти, правительство полагало, что войну должно и может выиграть одно оно — царское правительство, без немедленной организации народных сил в целях объединения всех в великом деле войны. ...Я смело утверждаю, что в течение трёхлетней войны это убеждение правительства не изменилось ни на йоту. Путём здоровой пропаганды не внедрялись в массы народа здоровые понятия о том, что несёт за собою настоящая война, какие последствия могут быть от поражения России и насколько необходимо дружное содействие всех граждан, не жалея ни сил, ни средств, ни жизни, ни крови для достижения победы. Ошибочная точка зрения неправильно понятых своих государственных задач, постоянное опасение, как бы путём организации народа не создать почву для революционных очагов, и было роковой и коренной ошибкой всей внутренней политики нашего правительства...»

Вопросы:

- А. О какой войне идет речь в данном отрывке? Укажите даты войны.
- Б. Какие ошибки, по мнению автора, были совершены царским правительством во время подготовки к войне и в ходе войны?

4. Вставьте пропущенное слово: В СССР в 20 – 20-е гг. начался процесс _____, который привел к созданию коллективных крестьянских хозяйств.

5. Внимательно рассмотрите схему и выполните задания:



Запишите название и время проведения военной операции, обозначенной на схеме.

6. Какие три из перечисленных черт характеризуют период «застоя» в СССР?

- А. дефицит промышленных и продовольственных товаров
- Б. значительный разрыв в материальном положении разных слоёв общества
- В. борьба с диссидентским движением
- Г. быстрые темпы внедрения современных технологий в производство товаров народного потребления
- Д. социальная стабильность, высокая степень социальной защищённости населения
- Е. альтернативный характер выборов

7. Ответьте на вопрос: что объединяет перечисленные даты

1918г., 1924г., 1936г., 1977г., 1993г.

8. К началному периоду Великой Отечественной войны относится:

- А. проведение Висло-Одерской операции
- Б. Смоленское сражение
- В. крупное танковое сражение под Курском.

9. Ответьте на вопрос: Были ли на территории Вологодской области боевые действия во время Великой Отечественной войны? Если да, то где и когда?


10. Выберите одно из перечисленных событий. Напишите дату выбранного события. Укажите одного из участников данного события и его действия во время этого события. В чем состояло значение этого события в истории нашей страны?

- А. Великая российская революция
- Б. НЭП
- В. «Перестройка»



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБУ:10 Обществознание

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Форма обучения
очная форма обучения

Вологда, 2024

Рабочая программа предназначена для преподавания учебной дисциплины ОДБУ:10 Обществознание общеобразовательного цикла по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для обучающихся очной формы обучения в течение первого года обучения.

Рабочая программа разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828) и от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) (далее - ФГОС СОО), Приказа Минпросвещения России от 05.02.2018 №67 «Об утверждении ФГОС СПО по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Рабочая программа составлена в соответствие с Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. №371 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 июля 2023 г., регистрационный № 74228) и примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание», рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол №13 от 29 сентября 2022) с учетом социально-экономического профиля получаемого среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Составитель: В.Э. Туроверов, директор

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	29
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	31

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Дисциплина Обществознание входит в общеобразовательный цикл.

Дисциплина Обществознание является общеобразовательной дисциплиной базового уровня по специальности **20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях»**. Реализуется в соответствии с ФГОС СОО и ФГОС СПО по специальности **20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях»**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Цели дисциплины:

Содержание общеобразовательной дисциплины Обществознание направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности и ФГОС СПО по специальности **20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях»**

Планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 1.2. Осуществлять безналичные платежи с использованием различных форм расчетов в национальной и иностранной валютах

ПК 2.2. Осуществлять и оформлять выдачу кредитов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении

	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике 	<p>собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>		<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные

		<p>компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>- умение определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p>	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную

	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты 	<p>деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>- готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей

	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	<p>гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно коммуникационных технологий в решении различных задач</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план

<p>культурного контекста</p>	<p>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p>развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>- владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <p>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p>	<p>сформировать знания об (о):</p> <p>обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и</p>

<p>антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; 	<p>разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>2) уметь характеризовать российские духовно нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания</p>
-------------------------------------	--	--

	<p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p> <p>3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p> <p>4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p> <p>5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p> <p>6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из</p>
--	---	--

		<p>источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости</p>
--	--	---

		<p>здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;</p> <p>11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений,</p>
--	--	---

		<p>содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества

<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	<p>- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять безналичные платежи</p>		<p>- уметь анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности</p>

с использованием различных форм расчетов в национальной и иностранной валютах		
ПК 2.2. Осуществлять и оформлять выдачу кредитов	- знать основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и иные нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.	- знать: понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» включает основы нескольких социально-гуманитарных наук: философии, социальной психологии, культурологии, экономики, социологии, политологии, юриспруденции. В структуре содержания дисциплины выделяются семь содержательных разделов:

Раздел 1. Социальные науки и их особенности

Раздел 2. Введение в философию

Раздел 3. Введение в социальную психологию

Раздел 4. Введение в экономическую науку

Раздел 5. Введение в социологию

Раздел 6. Введение в политологию

Раздел 7. Введение в правоведение

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем образовательной программы дисциплины (всего)	174
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144
в том числе:	
Основное содержание	108
В том числе:	
Теоретическое обучение	108
Практическое обучение	0
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	36
В том числе:	
Теоретическое обучение	36
Практическое обучение	0
Консультации	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Промежуточная аттестация	18
Промежуточная аттестация в форме экзамена во 2 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Обществознание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции	Методы и формы текущего контроля успеваемости
1	2	3		4
Учебная дисциплина Обществознание		174		
Раздел 1. Социальные науки и их особенности		2		
Тема 1.1. Социальные науки в системе научного знания. Особенности социального познания	Основное содержание 1-2. Общество как предмет изучения. Различные подходы к изучению общества. Особенности социального познания.	2	ОК 01 ОК 05	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
Раздел 2. Введение в философию		37		
Тема 2.1. Общество и общественные отношения. Динамика и многообразие процессов развития общества	Основное содержание 3-4. Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Типы обществ. 5-6. Многообразие путей и форм общественного развития. Общественный прогресс, его критерии. Эволюция и революция как формы социального изменения.	2 2	ОК 01 ОК 05 ПК 1.2 ПК 2.2	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
	Профессионально ориентированное содержание 7-8. Глобализация и ее противоречивые последствия. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность специалиста банковского дела.	2		
Тема 2.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Основное содержание 9-10. Сущность человека. Человечество как результат биологической и социокультурной эволюции. Самосознание и его роль в развитии личности. 11-12. Деятельность как способ существования людей. Мотивация деятельности. Потребности и интересы.	2 2	ОК 02 ОК 04 ОК 05	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме

	<p>Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности.</p> <p>13-14. Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения. Картина мира, идеалы, ценности и цели.</p>	2		
	<p>Профессионально ориентированное содержание</p> <p>15-16. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности специалиста банковского дела. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе.</p>	2		
<p>Тема 2.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание</p>	<p>Основное содержание</p> <p>17-18. Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Понятие истины, ее критерии. Научное познание и его характерные черты.</p>	2	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05</p>	<p>Письменный контроль в форме проверочной работы</p>
	<p>Профессионально ориентированное содержание</p> <p>19-20. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности специалиста банковского дела.</p>	2		
<p>Тема 2.4. Духовная культура личности и общества</p>	<p>Основное содержание</p> <p>21-22. Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Понятие культуры. Институты культуры. Формы и функции культуры.</p>	2	<p>ОК 03 ОК 05 ОК 06</p>	<p>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме</p>
	<p>23-24. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Этика и этические нормы.</p>	2		
	<p>Профессионально ориентированное содержание</p> <p>25-26. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности специалиста банковского дела.</p>	2		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление презентации «Культура и её формы».</p>	1		<p>Письменный контроль в форме презентации</p>
<p>Тема 2.5.</p>	<p>Основное содержание</p> <p>27-28. Наука и образование в современном обществе. Функции науки. Российская система образования.</p>	2	<p>ОК 01 ОК 02</p>	<p>Устный контроль в форме</p>

Направления духовной деятельности. Формы духовной культуры	Профессионально ориентированное содержание 29-30. Профессиональное образование в сфере банковского дела. Роль и значение непрерывности образования.	2	ОК 03 ОК 05 ОК 06	фронтального опроса по теме
	Самостоятельная работа Составление кроссворда «Наука как форма духовной культуры».	1		Практический контроль в форме составления кроссворда
	Основное содержание 31-32. Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Влияние религии на развитие культуры.	2		Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
	Самостоятельная работа Подготовка докладов о различных религиозных течениях	1		Устный контроль в форме доклада
	Основное содержание 33-34. Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства.	2		Комплексный контроль в форме деловой игры
	Профессионально ориентированное содержание 35-36. Образ банковского дела в искусстве.	2		Письменный контроль в форме проверочной работы
Раздел 3. Введение в социальную психологию		4		
Тема 3.1. Социальная психология как наука. Общество и личность в социальной психологии	Основное содержание 37-38. Социальная психология в системе социально-гуманитарного знания. Общество и личность в социальной психологии. Теории социальных отношений.	2	ОК 01 ОК 05	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
Тема 3.2. Социальная психология групп. Социальное взаимодействие	Основное содержание 39-40. Классификация групп в социальной психологии. Общение. Особенности общения в информационном обществе.	2	ОК 05 ОК 06	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
Раздел 4. Введение в экономическую науку		39		
Тема 4.1.	Основное содержание			

Экономика как наука и сфера деятельности человека	41-42. Экономика как наука, Роль экономики в жизни общества. Типы экономических систем. Факторы производства. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей и альтернативная стоимость.	2	ОК 02 ОК 07 ПК 1.2 ПК 2.2	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
	43-44. Экономическая деятельность и её субъекты. Экономический рост и пути его достижения. Понятие экономического цикла.	2		
	Профессионально ориентированное содержание 45-46. Особенности разделения труда и специализации в сфере банковского дела.	2		Практический контроль в форме анализа документов
	Самостоятельная работа Работа с Конституцией РФ, Гражданским кодексом о формах и содержании права собственности.	1		
Тема 4.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Основное содержание 47-48. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция. 49-50. Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. 51-52. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. 53-54. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	2 2 2 2	ОК 01 ОК 03 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.2	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
Тема 4.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Основное содержание 55-56. Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.2 ПК 2.2	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
	57-58. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность.	2		
	Профессионально ориентированное содержание 59-60. Особенности профессиональной деятельности в банковском деле.	2		

Тема 4.4. Фирмы в экономике	Основное содержание 61-62. Экономические цели фирмы. Показатели деятельности фирмы. Выручка и прибыль. Издержки и их виды.	2	ОК 01 ОК 03 ПК 1.2 ПК 2.2	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
	63-64. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации.	2		
	Профессионально ориентированное содержание 65-66. Предпринимательская деятельность и влияние на нее банковского сектора. 67-68. Основы менеджмента и маркетинга в банковском деле.	2 2		
Тема 4.5. Экономика и государство	Основное содержание 69-70. Экономика и государство. Экономические функции государства. 71-72. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства.	2 2	ОК 01 ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.2	Комплексный контроль в форме деловой игры
	Самостоятельная работа Составление схемы «Виды налогов в РФ».	1		
	Тема 4.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Основное содержание 73-74. Мировая экономика. Международная экономика.		2
Профессионально ориентированное содержание 75-76. Региональная экономика, доля в ней банковского сектора. Основные направления развития региональной экономики Вологодской области.	2			
Самостоятельная работа Составление доклада по теме «Глобальные экономические проблемы»	1	Устный контроль в форме доклада		
Раздел 5. Введение в социологию		15		

Тема 5.1. Социология как наука. Субъекты общественных отношений	Основное содержание 77-78. Социология в системе социально-гуманитарного знания, её структура и функции. Социальные субъекты и их многообразие. Социальные общности и группы. Виды социальных групп.	2	ОК 01 ОК 05	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
Тема 5.2. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Основное содержание 79-80. Положение индивида в обществе. Социальная стратификация и социальная мобильность. Социальный статус и социальная роль.	2	ОК 01 ОК 05	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
	Профессионально ориентированное содержание 81-82. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе.	2		
	Самостоятельная работа Написание эссе «Престижность моей будущей профессии».	1		Письменный контроль в форме эссе
Тема 5.3. Социальные институты семьи, образования, религии, СМИ	Основное содержание 83-84. Семья и брак. Функции и типы семьи. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в РФ.	2	ОК 05 ОК 06	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
	85-86. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения.	2		
Тема 5.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Основное содержание 87-88. Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Социальный контроль и самоконтроль.	2	ОК 04 ОК 05	Письменный контроль в форме проверочной работы
	Профессионально ориентированное содержание 89-90. Социальный конфликт. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации.	2		
Раздел 6. Введение в политологию		19		
Тема 6.1. Политология как наука. Политика и власть. Политическая система	Основное содержание 91-92. Политология в системе общественных наук, её структура, функции и методы. Политические отношения, их виды. Роль личности в политике.	2	ОК 05 ОК 06	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме

	93-94. Политика и власть. Политические институты. Политическая деятельность. 95-96. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. 97-98. Государство как основной институт политической системы. Функции государства. Формы государства.	2 2 2			
Тема 6.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Основное содержание 99-100. Политическая культура общества и личности. Политическая идеология, ее роль в обществе. 101-102. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. 103-104. Избирательная система. Избирательная кампания. Политическая элита и ее типы. 105-106. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации.	2 2 2 2	ОК 03 ОК 04	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме	
	Профессионально ориентированное содержание 107-108. Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	2			Письменный контроль в форме проверочной работы
	Самостоятельная работа Подготовка докладов на тему «Политические партии в современной России».	1			Устный контроль в форме доклада
Раздел 7. Введение в правоведение		38			
Тема 7.1. Юридическая наука. Право как социальный институт	Основное содержание 109-110. Юридическая наука. Право как социальный институт. Источники права. Система права. Отрасли права. Нормативные правовые акты, их виды. 111-112. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.	2 2	ОК 01 ОК 05 ОК 09	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме	
	Профессионально ориентированное содержание				

	113-114. Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности.	2		
Тема 7.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Основное содержание 115-116. Конституционное право России, его источники. Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. 117-118. Гражданство Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации.	2 2	ОК 02 ОК 06 ОК 07	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
	Профессионально ориентированное содержание 119-120. Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени.	2		
Тема 7.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Основное содержание 121-122. Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. 123-124. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей. 125-126. Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних. 127-128. Образовательное право в российской правовой системе. Образовательные правоотношения. Права и обязанности участников образовательного процесса.	2 2 2	ОК 02 ОК 05 ОК 06	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
	Профессионально ориентированное содержание 129-130. Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. 131-132. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере банковского дела.	2 2		

	Самостоятельная работа Составление таблицы «Права и свободы человека и гражданина».	1		Письменный контроль в форме составления таблицы
Тема 7.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Основное содержание 133-134. Административное право. Административное правонарушение и административная ответственность. Экологическое законодательство. 135-136. Уголовное право. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. 137-138. Налоговое право. Источники налогового права. Субъекты налоговых правоотношений. Права и обязанности налогоплательщика. Налоговые правонарушения.	2 2 2	ОК 02 ОК 06 ОК 09	Устный контроль в форме фронтального опроса по теме
	Самостоятельная работа Работа с выдержками из кодекса РФ об административных правонарушениях.	1		
Тема 7.5. Основы процессуального права	Основное содержание 139-140. Конституционное судопроизводство. 141-142. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы, стадии, субъекты. 143-144. Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы и участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство.	2 2 2	ОК 02 ОК 05 ОК 09	Письменный контроль в форме проверочной работы
Консультации		2		
Промежуточная аттестация		18		
Темы индивидуальных проектов:				
<ul style="list-style-type: none"> • Социальный портрет современного специалиста банковского дела. • Конкурентоспособность России на мировом рынке. 				

- Кредитная политика российских банков.
- Маркетинг – философия производства, ориентированного на рынок.
- Экономические механизмы борьбы с финансовым мошенничеством.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина Обществознание требует кабинет социально-экономических дисциплин. На теоретических занятиях используется учебно-лабораторное оборудование:

- учебная доска;
- учебная мебель (ученические стулья и столы, рабочее место преподавателя);
- учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:

Технические средства обучения:

- телевизор;
- DVD проигрыватель.

3.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основная литература:

Основная Печатная:

1. Кудина М.В. Обществознание: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций: в 2 частях / Кудина М.В., Рыбакова М.В. Пушкарева Г.В. и др.; под ред Никонова В.А. – Москва.: Русское слово. – 2021.

Основная Электронный ресурс

1. Сычев, А.А. Обществознание. учебное пособие / Сычев А.А. – Москва: КноРус, 2021. – 382 с. – (СПО). – ISBN 978-5-406-04781-1. – URL: <https://book.ru/book/931817>. – Текст: электронный.
2. Губин, В.Д. Обществознание. учебник / Губин В.Д., Буланова М.Б., Филатов В.П. – Москва: КноРус, 2022. – 208 с. – (СПО). – ISBN 978-5-406-07532-6. – URL: <https://book.ru/book/932600>. – Текст: электронный.
3. Шиповская, Л.П. Обществознание: учебное пособие / Шиповская Л.П. – Москва: КноРус, 2022. – 196 с. – (СПО). – ISBN 978-5-406-06141-1. – URL: <https://book.ru/book/924129> – Текст: электронный.
4. Косаренко, Н.Н. Обществознание. +Приложение: Дополнительные материалы: учебник / Косаренко Н.Н., Пеньковский Д.Д. – Москва: КноРус, 2022. – 375 с. – (СПО). – ISBN 978-5-406-07403-9. – URL: <https://book.ru/book/932601>. – Текст: электронный»

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Успешное освоение дисциплины предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, систематической работы с применением образовательных технологий, а также разнообразных методов и приемов обучения.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение проекта, возможность электронного обучения и применения дистанционных образовательных технологий. В преподавании дисциплины используются учебно-методические материалы как на бумажном носителе, так и в электронно-цифровой форме, а именно электронные методические пособия, учебники, ресурсы электронной-библиотечной системы, цифровые образовательные платформы, информационно-коммуникационные технологии, в том числе «облачные», через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

Применение разных форм организации учебной деятельности способствует пробуждению у обучающихся интереса к изучаемой дисциплине, эффективному усвоению учебного материала, самостоятельному поиску путей и вариантов решения поставленных образовательных задач, формированию профессиональных умений и навыков.

4.1 Активные и интерактивные формы проведения занятий

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
1	Урок	Эвристическая беседа на тему «Познаваем ли мир? (Тема 2.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание).	2
1	Урок	Дискуссия на тему «Свобода как условие самореализации личности» (Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность).	2
1	Урок	Дискуссия на тему «Значение культуры в современном обществе» (Тема 1.4. Духовная культура личности и общества).	2
1	Урок	Дискуссия с просмотром и обсуждением видеороликов по теме «Искусство» (Тема 2.5. Направления духовной деятельности. Формы духовной культуры).	2
1	Урок	Экскурсия в музей «Вологда на рубеже веков», знакомство с культурой города конца 19 – начала 20 веков (Тема 2.5. Направления духовной деятельности. Формы духовной культуры).	2
1	Урок	Работа с выдержками из Закона РФ «О защите прав потребителя» (Тема 4.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя).	2
1	Урок	Групповая дискуссия на тему «Престижность моей профессии» (Тема 5.2. Социальная структура общества. Положение личности в обществе).	2
1	Урок	Дискуссия на тему «Какая наша молодежь?» (Тема 5.2. Социальная структура общества. Положение личности в обществе).	2
2	Урок	Семинар на тему «Государство как политический институт» (Тема 6.1. Политология как наука. Политика и власть. Политическая система).	2
2	Урок	Дискуссия «Что такое гражданское общество?» (Тема 6.1. Политология как наука. Политика и власть. Политическая система).	2
2	Урок	Дискуссия «Мои права и обязанности как гражданина Российской Федерации» (Тема 7.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений).	2
2	Урок	Разбор конкретных ситуаций по уголовному, гражданскому праву (Тема 7.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство).	4
2	Урок	Дискуссия «Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних» (Тема 7.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство).	2
Итого:			28

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины Обществознание раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая / профессиональная компетенция	Раздел/ тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	P1, Тема 1.1 P2, Тема 2.1; 2.5 P3, Тема 3.1 P4, Тема 4.2; 4.3; 4.4; 4.5 P5, Тема 5.1; 5.2 P7, Тема 7.1	Опрос, деловая игра, эссе, доклад, проверочная работа, кроссворд, схема
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	P2, Тема 2.2; 2.3; 2.5 P4, Тема 4.1; 4.3 P7, Тема 7.2; 7.3; 7.4; 7.5	Опрос, проверочная работа, кроссворд, анализ документов, деловая игра, доклад,
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	P2, Тема 2.4; 2.5 P4, Тема 4.2; 4.3; 4.4 P6, Тема 6.2	Опрос, доклад, эссе, проверочная работа, деловая игра, презентация, кроссворд
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	P2, Тема 2.2; 2.3 P5, Тема 5.4 P6, Тема 6.2	Опрос, деловая игра, проверочная работа
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	P1, Тема 1.1 P2, Тема 2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5 P3, Тема 3.1; 3.2 P5, Тема 5.1; 5.2; 5.3; 5.4 P6, Тема 6.1 P7, Тема 7.1; 7.3; 7.5	Опрос, эссе, доклад, проверочная работа, составление таблиц, схем, презентаций, кроссвордов
ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	P2, Тема 2.4; 2.5 P3, Тема 3.2 P4, Тема 4.6 P5, Тема 5.3	Опрос, доклад, проверочная работа, составление кроссворда, презентаций, анализ документов

традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р6, Тема 6.1 Р7, Тема 7.2; 7.3; 7.4	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р4, Тема 4.1 Р7, Тема 7.2	Опрос, анализ документов
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р4, Тема 4.2; 4.5; 4.6 Р7, Тема 7.1; 7.4; 7.5	Опрос, деловая игра, проверочная работа, составление таблиц, схем, анализа документов
ПК 1.2. Осуществлять безналичные платежи с использованием различных форм расчетов в национальной и иностранной валютах	Р2, Тема 2.1 Р4, Тема 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; 4.5; 4.6	Опрос, проверочная работа, доклад, составление схем, анализ документов, деловая игра
ПК 2.2. Осуществлять и оформлять выдачу кредитов	Р2, Тема 2.1 Р4, Тема 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; 4.5; 4.6	Опрос, проверочная работа, доклад, составление схем, анализ документов, деловая игра

Для **текущего контроля** успеваемости по дисциплине Обществознание применяются методы контроля: устный контроль, письменный контроль, практический контроль.

Устный контроль

В устный контроль в форме фронтального опроса вошли следующие темы:

- Тема 1.1. Социальные науки в системе научного знания. Особенности социального познания
- Тема 2.1. Общество и общественные отношения. Динамика и многообразие процессов развития общества
- Тема 2.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность
- Тема 2.4. Духовная культура личности и общества
- Тема 2.5. Направления духовной деятельности. Формы духовной культуры
- Тема 3.1. Социальная психология как наука. Общество и личность в социальной психологии
- Тема 3.2. Социальная психология групп. Социальное взаимодействие
- Тема 4.1. Экономика как наука и сфера деятельности человека
- Тема 4.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты

Тема 4.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя
Тема 4.4. Фирмы в экономике
Тема 5.1. Социология как наука. Субъекты общественных отношений
Тема 5.2. Социальная структура общества. Положение личности в обществе
Тема 5.3. Социальные институты семьи, образования, религии, СМИ
Тема 6.1. Политология как наука. Политика и власть. Политическая система
Тема 6.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники
Тема 7.1. Юридическая наука. Право как социальный институт
Тема 7.2. Основы конституционного права Российской Федерации
Тема 7.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений
Тема 7.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство

В устный опрос в форме доклада вошли следующие темы:

Тема 2.5. Направления духовной деятельности. Формы духовной культуры
Тема 4.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика
Тема 6.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники

Письменный контроль

**В письменный контроль в форме проверочных работ
вошли следующие темы:**

Тема 2.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание
Тема 2.5. Направления духовной деятельности. Формы духовной культуры
Тема 4.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика.
Тема 5.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения.
Тема 6.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники
Тема 7.5. Основы процессуального права.

В письменный контроль в форме эссе вошли следующие темы:

Тема 5.2. Социальная структура общества. Положение личности в обществе

В письменный контроль в форме презентации вошли следующие темы:

Тема 2.4. Духовная культура личности и общества.

**В письменный контроль в форме составления схемы/таблица
вошли следующие темы:**

Тема 4.5. Экономика и государство (Составление схемы «Виды налогов в РФ»)
Тема 7.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений (Составление таблицы «Права и свободы человека и гражданина»).

Практический контроль

В практический контроль в форме составления кроссворда вошли следующие темы:

Тема 2.5. Направления духовной деятельности. Формы духовной культуры

В практический контроль в форме анализа документа вошли следующие темы:

Тема 4.1. Экономика как наука сфера деятельности человека

Тема 7.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство.

В комплексный контроль в форме деловой игры вошли следующие темы:

Тема 2.5. Направления духовной деятельности. Формы духовной культуры

Тема 4.5. Экономика и государство.

Тема 7.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений.

Промежуточная аттестация по дисциплине Обществознание проводится в форме экзамена во 2 семестре.

Перечень вопросов для экзамена по дисциплине Обществознание:


1. Биологическое и социальное в человеке. Человек, индивид, личность.
2. Социализация личности.
3. Деятельность человека, ее структура и виды.
4. Мировоззрение и его типы.
5. Познание, его формы и уровни.
6. Истина и ее критерии.
7. Общество. Основные сферы общества.
8. Развитие общества.
9. Типология общества.
10. Общество и природа.
11. Глобализация, её основные черты и проблемы.
12. Культура, ее формы, роль в обществе.
13. Наука как форма духовной культуры.
14. Религия и мораль в обществе.
15. Образование в современном мире.
16. Искусство и его виды.
17. Экономика как хозяйство и как наука.
18. Экономические системы и их сущность.
19. Рынок, спрос, предложение.
20. Деньги, их сущность и функции.
21. Экономика потребителя.
22. Инфляция, причины и виды.
23. Роль государства в экономике.
24. Налоги, виды налогов. Основы налоговой политики государства.
25. Социальные группы и общности.
26. Социальная стратификация и исторические типы стратификации.
27. Социальная мобильность.
28. Социальный контроль.
29. Девиантное поведение, его формы и проявления.
30. Социальный конфликт.
31. Молодежь как социальная группа.
32. Семья как социальный институт. Семья и брак.
33. Этнические общности и межнациональные отношения
34. Власть и её типы.
35. Политическая система общества и её структура.
36. Государство, его признаки и функции.
37. Формы государства.
38. Государство и личность. Политическая социализация.
39. Избирательная кампания в Российской Федерации.

40. Политические партии, их структура и функции.
41. Роль СМИ в политической жизни общества.
42. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право.
43. Конституционное право, как отрасль российского права.
44. Система органов государственной власти в РФ.
45. Права и свободы человека и гражданина
46. Административное право и административные правоотношения.
47. Гражданское право и гражданские правоотношения.
48. Трудовое право и трудовые правоотношения.
49. Уголовное право.
50. Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБУ:11 География

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Форма обучения
очная форма обучения

Вологда, 2024

Рабочая программа предназначена для преподавания учебной дисциплины ОДБУ:11 География общеобразовательного цикла по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для обучающихся очной формы обучения в течение первого года обучения.

Рабочая программа разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828) и от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) (далее - ФГОС СОО), приказом Минпросвещения России Российской Федерации по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**», утвержденного от 05.02.2018 № 67.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. №371 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 июля 2023 г., регистрационный № 74228) и примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «География», рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол №13 от 29 сентября 2022) с учетом естественнонаучного профиля получаемого среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Составитель: В.Э. Туроверов, директор

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях»

(профессии/специальности)

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций:

ПК 4.4. Проводить контроль и анализ информации об активах и финансовом положении организации, ее платежеспособности и доходности;

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях

¹ Указываются личностные и метапредметные результаты из ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) в отглагольной форме, формируемые общеобразовательной дисциплиной

² Дисциплинарные (предметные) результаты указываются в соответствии с их полным перечнем во ФГОС СОО (в последней редакции от 12.08.2022) для базового уровня обучения

	<ul style="list-style-type: none"> - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; 	<p>развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем;
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; 	<ul style="list-style-type: none"> - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; - сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические,

	<ul style="list-style-type: none"> - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; 	<p>статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников

<p>грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху,</p>	<p>географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
--	--	--

	<p>оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	<p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p>	
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <p>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p>	<p>- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p>- сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов,</p>

	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; 	<p>явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; 	<ul style="list-style-type: none"> - понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников

	<ul style="list-style-type: none"> - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов 	<p>географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
--	---	---

	<p>России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <ul style="list-style-type: none"> - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию

<p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; 	<p>географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития,
--	--	---

		<p>включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>- сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <p>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p>	<p>- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий</p>

	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду 	<p>мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
<p>ПК 4.4. Проводить контроль и анализ информации об активах и финансовом положении организации, ее</p>	<p>-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала,

<p>платежеспособности и доходности</p>	<p>-интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p> <p>-готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p>самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p>владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p>	<p>экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>- сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;</p>
--	--	--

--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем образовательной программы дисциплины (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
Основное содержание	56
В том числе:	
Теоретическое обучение	82
Практическое обучение	0
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	16
В том числе:	
Теоретическое обучение	16
Практическое обучение	0
Консультации	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в I семестре	

**Профессионально-ориентированное содержание может быть распределено по разделам (темам) или сконцентрировано в разделе Прикладной модуль*

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. География как наука			
Тема 1.1. Предмет и методы географии	Содержание Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, ГИС. Географические прогнозы как результат географических исследований. Географическая культура.	2	ОК 01. ОК 02.
Раздел 2. Природопользование и геология		8	
Тема 2.1. Географическая среда	Содержание Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда.	2	ОК 02. ОК 04. ОК 09.
Тема 2.2. Естественный и антропогенный ландшафты	Содержание Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле.	2	
Тема 2.3. Проблемы взаимодействия человека и природы	Содержание Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. Стратегия устойчивого	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	развития. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия.		
Тема 2.4. Природные ресурсы и их виды	<p>Содержание</p> <p>Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение – его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы.</p>	2	
Раздел 3. Современная политическая карта		4	
Тема 3.1 Политическая география и геополитика	<p>Содержание</p> <p>Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства.</p>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
Тема 3.2. Классификация и типология стран мира	<p>Содержание</p> <p>Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государства и государственного устройства.</p>	2	
Раздел 4. Население мира		6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Тема 4. 1. Численность и воспроизводство населения	<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p> <p>Численность населения мира и динамика её изменения. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Состав и структура населения.</p>	2	ОК 01. ОК 02. ПК 4.4
Тема 4.2. Размещение населения	<p>Содержание</p> <p>Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира.</p>	2	
Тема 4.3. Качество жизни населения	<p>Содержание</p> <p>Анализ особенностей населения и животных в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка условий содержания животных.)</p>	2	
Раздел 5. Мировое хозяйство		18	
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства.	<p>Содержание</p> <p>Мировое хозяйство: состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда.</p>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 4.4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция и глобализация мировой экономики.	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные экономические союзы. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в глобализации мировой экономики.	2	
Тема 5.3. Топливо-энергетический комплекс мира и металлургия.	Содержание География основных отраслей мирового хозяйства, в том числе ветеринарии. Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии	2	
Тема 5.4. Машиностроительный комплекс мира, химическая и лесная промышленность	Содержание Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Тема 5.5. Химическая и лесная промышленность	Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности	2	
Тема 5.6. Сельское хозяйство и экономика	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства	2	
Тема 5.7. Сфера услуг	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами	2	
Тема 5.8. Хозяйственная и животноводческая специализация стран и регионов	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) «Определение хозяйственной и экономической специализации стран и регионов мира»	2	
Тема 5.9. Страны-экспортеры основных видов промышленности	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	<p>Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы основных видов промышленности ведущих стран</p>	4	
Раздел 6. Регионы и страны		30	
Тема 6.1. Зарубежная Европа	<p>Содержание Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе</p>	2	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 4.4.</p>
	<p>Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура</p>	2	
	<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Характеристика особенностей природы, населения и экономики европейской страны</p>	2	
	<p>Содержание</p>	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 6.2. Зарубежная Азия	Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии		ОК 02. ОК 03.
	Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
	№ 11: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»	2	
Тема 6.3. Африка	<p>Содержание</p> <p>Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки</p> <p>Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке</p>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 6.4. Америка	<p>Содержание</p> <p>Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства.</p> <p>*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке</p>	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	<p>США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США</p> <p>Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады</p> <p>Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки</p> <p>Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки</p> <p>Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке</p>	2	
Тема 6.5. Австралия и Океания	<p>Содержание</p> <p>Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании</p>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Тема 6.6. Россия в современном мире	<p>Содержание Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства.</p>	2	<p>ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 4.4</p>
Тема 6.7. География отраслей международной специализации	<p>География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России</p>	2	
Тема 6.8. Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России	<p>Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России</p>	2	
Тема 6.9. Географическое разделение труда	<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда и животноводческой сфере</p>	2	
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества		4	
			<p>ОК 04.</p>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	<p>Содержание</p> <p>Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран.</p>	2	ОК 05. ОК 06. ОК 07. ПК 4.4
Тема 7.2. Влияние глобальных проблем на профессиональные сферы	<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p> <p>Влияние глобальных проблем человечества на экономику</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составление таблицы глобальных проблем, оказывающих влияние на экономику</p>	4	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		80 часов	

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных, практических и иных занятий. Объем часов определяется по каждой позиции столбца

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина География требует кабинет «Географии». На теоретических занятиях используется учебно-лабораторное оборудование:

- комплект чертежных инструментов,
- мультимедийный комплекс (экран, проектор, компьютер, программное обеспечение: MicrosoftOffice, медиапроигрыватель),
- наглядные пособия (плакаты, таблицы),
- комплект учебно-методической документации.

Для проведения практических (или лабораторных) занятий используется:

- инструкционные карты по выполнению практических заданий,
- комплект чертежных инструментов.

3.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основная литература (электронный ресурс):

География для колледжей : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.] ; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16137-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530520>

Основная печатная литература:

География: 10 класс: базовый и углубленный уровни: учебник / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина. — 5-е изд., перераб. — Москва: Просвещение, 2023. — 271 с.: ил., карты. — (Полярная звезда).

География: 11 класс: базовый и углубленный уровни: учебник / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина. – 5-е изд., перераб. – Москва: Просвещение, 2023. – 223 с.: ил., карты. – (Полярная звезда).

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Успешное освоение дисциплины предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, систематической работы с применением образовательных технологий, а также разнообразных методов и приемов обучения.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, возможность электронного обучения и применения дистанционных образовательных технологий. В преподавании дисциплины используются учебно-методические материалы как на бумажном носителе, так и в электронно-цифровой форме, а именно электронные методические пособия, учебники, ресурсы электронной-библиотечной системы, цифровые образовательные платформы, информационно-коммуникационные технологии, в том числе «облачные», через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

Применение разных форм организации учебной деятельности способствует пробуждению у студентов интереса к изучаемой дисциплине, эффективному усвоению учебного материала, самостоятельному поиску путей и вариантов решения поставленных образовательных задач, формированию профессиональных умений и навыков.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	тестирование Кейс задания
ОК 02.	Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос
ОК 03.	Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела
ОК 04.	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт
ОК 05.	Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1	контрольная работа
ОК 06.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	оценка самостоятельно выполненных заданий
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	дифференцированный зачет
ОК 09.	Р 1, Тема 1.1.	проводится в форме
ПК ³ ...	Профессионально-ориентированное содержание	тестирования



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБУ:12 Физическая культура

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Форма обучения
очная форма обучения

Вологда, 2024

Рабочая программа предназначена для преподавания учебной дисциплины ОДБУ.12 Физическая культура общеобразовательного цикла по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для обучающихся очной формы обучения в течение первого года обучения.

Рабочая программа разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828) и от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) (далее - ФГОС СОО), Приказа Минобрнауки России от 05.02.2018 № 67 «Об утверждении ФГОС СПО по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. №371 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 июля 2023 г., регистрационный № 74228) и примерной рабочей программой общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура», рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол №13 от 29 сентября 2022) с учетом естественнонаучного профиля получаемого среднего профессионального образования по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Составитель: В.Э. Туроверов, директор

СОДЕРЖАНИЕ

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина Физическая культура является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально-культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО на основе ФГОС СОО: 54.02.01 Дизайн.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций ОК1, ОК4, ОК8.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	<p>В части трудового воспитания :</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последовательности деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.

	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую область жизнедеятельности, - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использовать их в

	<p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) принятие себя и других людей:</p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать своё право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность принимать мир с позиции другого человека.</p>	<p>режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.</p>
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В части физического воспитания:</p> <p>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</p> <p>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</p> <p>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p> <p>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</p> <p>- оценивать приобретённый опыт;</p>	<p>- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</p> <p>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>- владеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное</p>

	<p>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень</p>	<p>применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).</p>
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем образовательной программы дисциплины (всего)	118
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
Основное содержание	86
В том числе:	
Теоретическое обучение	8
Практическое обучение	78
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	22
В том числе:	
Теоретическое обучение	4
Практическое обучение	18
Консультации	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Промежуточная аттестация	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта во 2 семестре.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **Физическая культура**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции	Методы и формы текущего контроля успеваемости
1	2	3		4
Учебная дисциплина Физическая культура		118		
Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека.		8		
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации.</p> <p>2. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО.</p>	2	ОК1, ОК4, ОК8.	Устный опрос.
Тема 1.2. Здоровье и здоровый образ жизни.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания.</p>	2		Устный контроль в форме фронтального опроса по теме.

	<p>2. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание.</p> <p>3. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека.</p>			
<p>Тема 1.3. Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глагодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)</p> <p>2. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность.</p>	<p>2</p>		<p>Устный контроль в форме фронтального опроса по теме.</p>

<p>Тема 1.4. Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой.</p> <p>2. Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). .Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями.</p> <p>3. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля.</p> <p>4.Физические качества, средства их совершенствования.</p>	<p>2</p>	<p>ОК1, ОК4, ОК8.</p>	<p>Письменный контроль. Составление плана индивидуального физического совершенствования.</p>
<p>Профессионально ориентированное содержание</p>		<p>8</p>		

<p>Тема 1.5. Физическая культура в режиме трудового дня</p>	<p>Содержание учебного материала 1. Зоны риска физического здоровья. Рациональная организация труда и оптимальный двигательный режим как факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. 2. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.</p> <p>В том числе практических занятий 1. Определение возможностей различных форм организации физической культуры в оптимизации работоспособности и профилактике переутомления в условиях профессиональной деятельности.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>4</p>	<p>ОК1, ОК4, ОК8,</p>	<p>Письменный контроль в форме реферата.</p>
<p>Тема 1.6. Профессионально-прикладная физическая подготовка</p>	<p>Содержание учебного материала 1. Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка». Задачи профессионально-прикладной физической подготовки. Средства профессионально-прикладной физической подготовки. 2. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК1, ОК4, ОК8.</p>	<p>Письменный контроль в форме реферата.</p>

	Самостоятельная работа: подготовка реферата.	2		
Раздел 2				
Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности.				
Методико-практические занятия.				
6				
Тема 2.1. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой.	Содержание учебного материала 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения. 2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности.	2	ОК1, ОК4, ОК8.	Подготовка и проведение комплекса ОРУ.
Тема 2.2. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО».	Содержание учебного материала 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО».	2	ОК1, ОК4, ОК8.	Выполнение программы индивидуального физического самосовершенствования.
	Самостоятельная работа: подготовка и реализация программы индивидуального физического самосовершенствования.	4		
Тема 2.3. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.	Содержание учебного материала 1. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.	2	ОК1, ОК4, ОК8.	Выполнение программы индивидуального физического самосовершенствования.

	Самостоятельная работа: Мониторинг уровня физической подготовленности в рамках реализации программы индивидуального физического самосовершенствования.	2		
Профессионально-ориентированное содержание		14		
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач.	Содержание учебного материала 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности.	2	ОК1, ОК4, ОК8.	Подготовка и проведение комплекса производственной гимнастики.
	2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности.	2		
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка.	Содержание учебного материала 1. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания. 2. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвёртая группы профессий).	2 4	ОК1, ОК4, ОК8.	Контроль техники выполнения упражнений.
Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм	Содержание учебного материала 1. Упражнения современных оздоровительных систем физического воспитания,		ОК1, ОК4, ОК8.	

занятий физической культурой.	ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержание работоспособности, развитие основных физических качеств.	4		
2.7. Лёгкая атлетика.		18	ОК1, ОК4, ОК8.	
	1. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега с высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования.	2		Педагогическое наблюдение. Прием учебных нормативов. Соревнования. Устный опрос.
	2. Совершенствование техники спринтерского бега.	2		
	3. Совершенствование техники кроссового бега.	2		
	4. Совершенствование техники эстафетного бега.	2		
	5. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега.	2		
	6. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега.	2		
	7. Совершенствование техники метания гранаты.	2		
	8. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики. Подвижные игры с элементами лёгкой атлетики.	4		
2.8. Спортивные игры		18	ОК1, ОК4, ОК8.	
2.8.1. Футбол.		8	ОК1, ОК4, ОК8.	
	Содержание учебного материала 1. Техника безопасности на занятиях футболом. Техника выполнения приёмов игры: упражнения с мячом - «школа мяча»; вбрасывание мяча с лицевой линии, выполнение углового и штрафного ударов в	4		Педагогическое наблюдение. Прием учебных нормативов. Соревнования. Устный опрос.

	<p>изменяющихся игровых ситуациях. Повторение и закрепление правил игры в условиях игровой и учебной деятельности. правил игры в футбол, соблюдение их в процессе игровой деятельности. Совершенствование основных технических приёмов и тактических действий в условиях учебной и игровой деятельности</p> <p>2. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения.</p> <p>3. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Разбор правил игры. Игра по упрощённым правилам. Игра по правилам.</p>	2		
2.8.2. Баскетбол				
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча.</p> <p>2. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения.</p> <p>3. Повторение правил игры в баскетбол, соблюдение их в процессе игровой</p>	2 2 2 4 8		<p>Педагогическое наблюдение. Прием учебных нормативов. Соревнования. Устный опрос.</p>

	деятельности. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности.			
2.8.3. Волейбол.		18	ОК1, ОК4, ОК8.	
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении.</p> <p>2. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения.</p> <p>3. Повторение правил игры в волейбол, соблюдение их в процессе игровой деятельности. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>8</p>		<p>Педагогическое наблюдение. Прием учебных нормативов. Соревнования. Устный опрос.</p>
2.9. Гимнастика		6	ОК1, ОК4, ОК8.	
Тема 2.9.1. Основная гимнастика	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых приёмов:</p>	2		

	<p>передвижений, построений и перестроений; размыканий и смыканий, поворотов на месте.</p> <p>2. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажёрах.</p>			
2.9.2. Атлетическая гимнастика	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами.</p> <p>2. Выполнение упражнений и комплексов упражнений использованием новых видов фитнес оборудования. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажёрах.</p>	2	ОК1, ОК4, ОК8.	Педагогическое наблюдение. Прием учебных нормативов.
Раздел 3 Промежуточная аттестация.		2	ОК1, ОК4, ОК8.	
Тема 3.1. Дифференцированный зачёт.		2		Прием учебных нормативов.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы общеобразовательной дисциплины Физическая культура должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

(универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения общеобразовательной дисциплины;

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения общеобразовательной дисциплины;

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Баскетбольные формы – 2 шт.

Брусья параллельные-1шт.

Конь гимнастический-1 шт.

Стойка волейбольная – 2шт.

Щит баскетбольный-1 шт.

Волейбольная сетка 1 шт.

Волейбольные мячи 7 шт.

Теннисный стол 1 шт.

Теннисные ракетки 10 шт.

Мат-20 шт.

Скакалка-20 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основная литература (электронный ресурс):

1. Учебник и практикум для СПО Физическая культура Виленский М.Я., Горшков А.Г. КНОРУС, ЭБС "Book.ru" 2022 Рекомендовано ФГАУ ФИРО.

2. Учебник и практикум для СПО Физическая культура Бишаева А.А. Малков В.В. КНОРУС, ЭБС "Book.ru" 2023 Рекомендовано экспертным советом УМО.

3. Учебник и практикум для СПО Физическая культура Кузнецов В.С. Колодницкий Г.А. КноРус, ЭБС "Book.ru" 2021 Рекомендовано ФГАУ ФИРО.

Основная печатная литература:

1. Физическая культура. 10-11 кл. Базовый уровень Лях В.И. Просвещение 2023 Федеральный перечень учебников.

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Успешное освоение дисциплины предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, систематической работы с применением образовательных технологий, а также разнообразных методов и приемов обучения.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, возможность электронного обучения и применения дистанционных образовательных технологий. В преподавании дисциплины используются учебно-методические материалы как на бумажном носителе, так и в электронно-цифровой форме, а именно электронные методические пособия, учебники, ресурсы электронной-библиотечной системы, цифровые образовательные платформы, информационно-коммуникационные технологии, в том числе «облачные», через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

Применение разных форм организации учебной деятельности способствует пробуждению у студентов интереса к изучаемой дисциплине, эффективному усвоению учебного материала, самостоятельному поиску путей и вариантов решения поставленных образовательных задач, формированию профессиональных умений и навыков.

4.1 Активные и интерактивные формы проведения занятий

Се- местр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
1.	Теоретическое занятие	Тема 1.2. Здоровье и здоровый образ жизни.. Проблемный диспут «Курить вредно?» Работа в микрогруппах. Подготовка и выступление с сообщениями - доказательствами вреда курения, истории возникновения табакокурения в России.	1
1.	Практическое занятие	Раздел «Легкая атлетика». Совершенствование техники спринтерского бега. Урок - соревнование. Выполнение в соревновательном режиме физических упражнений.	2
1.	Практическое занятие	Раздел «Легкая атлетика». Тема Совершенствование техники кроссового бега. Урок - соревнование. Выполнение в соревновательном режиме физических упражнений.	2
1.	Практическое занятие	Раздел «Легкая атлетика». Тема Совершенствование техники прыжка в длину с разбега. Урок - соревнование. Выполнение в соревновательном режиме физических упражнений.	2

2.	Практическое занятие	Раздел «Легкая атлетика». Тема Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега. Урок - соревнование. Выполнение в соревновательном режиме физических упражнений.	2
2.	Практическое занятие	Раздел «Легкая атлетика». Тема Совершенствование техники метания гранаты. Урок - соревнование. Выполнение в соревновательном режиме физических упражнений.	2
1.	Практическое занятие	Раздел «Спортивные игры». Тема: Баскетбол. Урок 6,7. Взаимооценка техники выполнения двигательных действий. Урок 8. Работа в группах. Задачи обучающихся: — составить тактический план игры; — тактику защиты; — тактику нападения; — самостоятельное судейство игры; подведение итогов игры (объяснить - выполнен ли план на игру, причины поражения или победы команды, выявить лучших игроков	4
2	Практическое занятие	Раздел «Гимнастика» Тема «Общеразвивающие упражнения» Урок 3. Урок - соревнование. Выполнение в соревновательном режиме физических упражнений.	4
2.	Практическое занятие	Раздел «Спортивные игры». Тема: Волейбол. Урок 6. Взаимооценка техники выполнения двигательных действий. Урок 8. Работа в группах. Задачи обучающихся: — составить тактический план игры; — тактику защиты; — тактику нападения; — самостоятельное судейство игры; подведение итогов игры (объяснить - выполнен ли план на игру, причины поражения или победы команды, выявить лучших игроков	2
2	Практическое занятие	Дифференцированный зачет. Выполнение в соревновательном режиме физических упражнений.	2
Итого:			23

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины Физическая культура раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая / профессиональная компетенция	Раздел/ тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Раздел 1. Тема 1.1., 1.2., 1.3., 1.4, 1.5 Раздел 2. Тема 2.4., 2.5.,2.6. Раздел 3. Тема 3.1.	Письменный контроль в форме реферата. Выполнение плана индивидуального физического самосовершенствования. Контроль техники выполнения упражнений.
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Раздел 1. Тема 1.3, 1.4. Раздел 2. Тема 2.8.1, 2.8.2, 2.8.3. Раздел 2. Тема 2.1, 2.2 2.8.1, 2.8.2, 2.8.3, 2.9 Раздел 3. Тема 3.1.	Педагогическое наблюдение. Соревнования.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Раздел 1. Тема 1.5., 1.6. Раздел 2. Тема 2.1, 2.2 2.8.1, 2.8.2, 2.8.3, 2.9 Раздел 3. Тема 3.1.	Письменный контроль в форме реферата. Педагогическое наблюдение. Прием учебных нормативов. Соревнования. Устный опрос.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБУ: 13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Форма обучения
очная форма обучения

Вологда, 2024

Рабочая программа предназначена для преподавания учебной дисциплины ОДБУ:13 Основы безопасности жизнедеятельности общеобразовательного цикла по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для обучающихся очной формы обучения в течение первого года обучения.

Рабочая программа разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828) и от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) (далее - ФГОС СОО), Приказа Минобрнауки Российской Федерации от 05.02.2018 № 67 «Об утверждении ФГОС СПО по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Рабочая программа составлена в соответствие с Федеральной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. №371 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 июля 2023 г., регистрационный № 74228) и примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности, рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол №13 от 29 сентября 2022) с учетом естественнонаучного профиля получаемого среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство».

Составитель: В.Э. Туроверов, директор

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Дисциплина Основы безопасности и защиты Родины входит в общеобразовательный цикл.

Дисциплина Основы безопасности и защиты Родины является общеобразовательной дисциплиной базового уровня по специальности 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях». Реализуется в соответствии с ФГОС СОО и ФГОС СПО по специальности 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Цели дисциплины:

Содержание общеобразовательной дисциплины Основы безопасности и защиты Родины направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности и ФГОС СПО по специальности 20.02.02 «Защита в чрезвычайных ситуациях»

Планируемые результаты освоения дисциплины:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Осуществлять расчетно-кассовое обслуживание клиентов.

ПК 1.2. Осуществлять безналичные платежи с использованием различных форм расчетов в национальной и иностранной валютах.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); - владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

	<p>и решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности 	<ul style="list-style-type: none"> - проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде; - уметь применять их на практике; - уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; - знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; - знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных

	<p>будущего;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты 	<p>заболеваний, сохранения психического здоровья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; - знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; - сформировать представления о роли России в современном мире; - угрозах военного характера; - роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; - знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; - знать действия при сигналах гражданской обороны
--	---	---

<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека 	<ul style="list-style-type: none"> - знать основы безопасного, конструктивного общения, - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; - знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; - знать роль государства в противодействии терроризму; - уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; - знать порядок действий при объявлении разного уровня

	<p>национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	<p>террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта;</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершении террористического акта; - проведении контртеррористической операции; - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; - знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; - знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; - сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике,

	<ul style="list-style-type: none"> - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; 	<p>знать о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать о способах безопасного поведения в природной среде; - уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; - сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; - знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; - знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; - знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; <p>сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера
<p>ПК 1.1. Осуществлять расчетно-кассовое обслуживание клиентов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, 	<ul style="list-style-type: none"> - сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях; - владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций;

	<p>планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</p> <ul style="list-style-type: none"> - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни 	<p>- знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях, умение применять их на практике</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять безналичные платежи с использованием различных форм расчетов в национальной и иностранной валютах</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности 	<ul style="list-style-type: none"> - знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях; - сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем образовательной программы дисциплины (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
Основное содержание	55
В том числе:	
Теоретическое обучение	55
Практическое обучение	0
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	16
В том числе:	
Теоретическое обучение	16
Практическое обучение	0
Консультации	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
В том числе:	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	16
Промежуточная аттестация	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта во 2 семестре	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции	Методы и формы текущего контроля успеваемости
1	2	3	4	5
Учебная дисциплина Основы безопасности жизнедеятельности		80		
Раздел 1. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		4		
Тема 1 Современные представления о культуре безопасности	Содержание Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «экстремальная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности	2	ОК 02, ОК 04, ОК 07	Устный контроль в форме индивидуального опроса
Тема 2 Влияние поведения на безопасность. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в экстремальной и опасной ситуации. Риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства	2	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
Раздел 2. Безопасность в быту		6		
Тема 3 Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях	Содержание Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Защита прав потребителя. Правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
Тема 4 Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в	Содержание Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Практический контроль в форме решения ситуационных задач

быту	Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах			
Тема 5 Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, мусоропровод, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
Раздел 3. Безопасность на транспорте		6		
Тема 6 Безопасность дорожного движения	Содержание История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю	2	ОК 02, ОК 04, ОК 07	Практический контроль в форме решения ситуационных задач
Тема 7 Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях	Содержание Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)	2	ОК 02, ОК 04, ОК 07	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
Тема 8 Безопасное поведение на разных видах транспорта	Содержание Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасности, экстремальной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасности, экстремальной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасности, экстремальной или чрезвычайной ситуации.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 07	Письменный контроль в форме ответов на вопросы

	Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасности, экстремальной или чрезвычайной ситуации			
Раздел 4. Безопасность в общественных местах		6		
Тема 9 Безопасность в общественных местах. Опасности социально-психологического характера	Содержание Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек). Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Особенности поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу	2	ОК 03, ОК 04, ОК 07	Устный контроль в форме индивидуального опроса
Тема 10 Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера	Содержание Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действия при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребёнок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека	2	ОК 03, ОК 04, ОК 07	Устный контроль в форме индивидуального опроса
Тема 11 Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта	2	ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
Раздел 5. Безопасность в природной среде		8		
Тема 12 Безопасность в природной среде	Содержание Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS)	2	ОК 04, ОК 07	Письменный контроль в форме ответов на вопросы

Тема 13 Выживание в автономных условиях	Содержание Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении	2	ОК 04, ОК 07	Устный контроль в форме индивидуального опроса
Тема 14 Чрезвычайные ситуации природного характера и правила безопасного поведения	Содержание Чрезвычайные ситуации природного характера. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Чрезвычайные ситуации геологического характера (землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады, снежные лавины). Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций геологического характера. Чрезвычайные ситуации гидрологического характера (наводнения, паводки, половодья, цунами). Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций гидрологического характера. Чрезвычайные ситуации метеорологического характера (бури, ливни, град, мороз, жара). Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций метеорологического характера	2	ОК 04, ОК 07	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
Тема 15 Экологическая грамотность и разумное природопользование	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Влияние деятельности человека на природную среду. Причины и источники загрязнения Мирового океана, рек, почвы, космоса. Чрезвычайные ситуации экологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Экологическая грамотность и разумное природопользование	2	ОК 04, ОК 07, ПК 1.2	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
Раздел 6. Здоровье и как его сохранить. Основы медицинских знаний		16		
Тема 16 Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека.	2	ОК 08, ПК 1.2	Устный контроль в форме индивидуального опроса

	Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие			
	Самостоятельная работа Составление кроссворда «Здоровый образ жизни и вредные привычки»	2	ОК 08	Письменный контроль в форме кроссворда
Тема 17 Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества	2	ОК 04, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2	Устный контроль в форме индивидуального опроса
Тема 18 Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль диспансеризации для сохранения здоровья	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и др.)	2	ОК 04, ОК 07, ПК 1.1	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
Тема 19 Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёвшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 07	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
Тема 20 Первая помощь, её мероприятия	Содержание Первая помощь. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Действия при прибытии скорой медицинской помощи	2	ОК 01, ОК 04	Письменный контроль в форме ответов на вопросы

Тема 21 Алгоритмы первой помощи	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Алгоритм первой помощи. Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно).	2	ОК 01, ОК 04	Практический контроль в форме решения ситуационных задач
	Самостоятельная работа Отработка навыков оказания первой помощи при травмах и повреждениях	2	ОК 01, ОК 04	Практический контроль в форме решения ситуационных задач
Раздел 8. Безопасность в социуме		6		
Тема 22 Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе	Содержание Определение понятия «общение». Особенности общения людей. Принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие). Особенности общения в группе. Психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе. Групповые нормы и ценности. Коллектив как социальная группа. Психологические закономерности в группе.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Устный контроль в форме индивидуального опроса
Тема 23 Конфликты и способы их разрешения	Содержание Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Конфликт, буллинг, насилие. Понятие «виктимность». Способы противодействия буллингу и проявлению насилия	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Устный контроль в форме индивидуального опроса
Тема 24 Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Письменный контроль в форме ответов на вопросы

	Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество. Деструктивные псевдопсихологические технологии. Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание)			
Раздел 8. Безопасность в информационном пространстве		8		
Тема 25 Безопасность в цифровой среде	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
Тема 26 Опасности, связанные с использованием программного обеспечения	Содержание Вредоносное программное обеспечение. Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
Тема 27 Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	Устный контроль в форме индивидуального опроса
Тема 28 Достоверность информации в цифровой среде. Защита прав в цифровом пространстве	Содержание Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	Устный контроль в форме индивидуального опроса

	Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве			
Раздел 9. Основы противодействия экстремизму и терроризму		6		
Тема 29 Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
Тема 30 Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
Тема 31 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание Противодействие экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Цели, задачи, принципы	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
Раздел 10. Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении безопасности жизни и здоровья населения		13		
Тема 32 Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение её военной безопасности. Роль Вооружённых сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов, повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности	2	ОК 04, ОК 06, ОК 08	Устный контроль в форме индивидуального опроса
	Самостоятельная работа Ознакомление со структурой и содержанием основных нормативных правовых актов в области защиты населения от ЧС	2	ОК 04, ОК 06, ОК 08	Устный контроль в форме индивидуального опроса
Тема 33 Воинская обязанность и военная служба	Содержание Современная армия Российской Федерации. Воинская обязанность и военная служба. Подготовка к службе в армии.	2	ОК 04, ОК 06, ОК 08	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
	Самостоятельная работа Составление ответов на вопросы по учебному материалу «Альтернативная гражданская служба»	2	ОК 04, ОК 06, ОК 08	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
Тема 34 Роль гражданской обороны в обеспечении национальной безопасности	Содержание Предназначение и задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны	2	ОК 04, ОК 06, ОК 08	Письменный контроль в форме ответов на вопросы

Тема 35 Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций	Содержание Классификация чрезвычайных ситуаций по масштабам и причинам возникновения. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций	2	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08	Устный контроль в форме индивидуального опроса
Тема 36 Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности	Содержание Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов	1	ОК 04, ОК 06, ОК 08	Письменный контроль в форме ответов на вопросы
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт	1		Письменный контроль в форме ответов на вопросы и решения ситуационных задач
Всего		80		
Тематика индивидуальных проектов: Рациональное питание как средство сохранения и укрепления здоровья в деятельности специалиста банковского дела. Исследование порядка оказания первой помощи при несчастном случае, внезапном заболевании в отделении банка. Исследование требований охраны труда специалиста банковского дела. Исследование приёмов закаливания как условия укрепления и сохранения здоровья специалиста банковского дела.				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Реализация учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности требует наличия учебного кабинета.

На теоретических занятиях используется учебное оборудование:

- 30 рабочих мест для обучающихся и рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, аудиоколонки;
- презентационные материалы;
- учебные стенды.

3.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основная литература (электронный ресурс):

1. Микрюков, В.Ю. Основы безопасности жизнедеятельности + eПриложение: учебник / Микрюков В.Ю. — Москва: КноРус, 2023. — 290 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07321-6. — URL: <https://book.ru/book/932127> — Текст: электронный.
2. Долгов В.С., Основы безопасности жизнедеятельности — Москва: ЭБС Лань, 2023 — Текст: электронный.

Основная печатная литература:

1. Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности 10 кл. — Москва: Просвещение, 2023.
2. Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности 11 кл. — Москва: Просвещение, 2023.

Дополнительная литература:

1. Конституция Российской Федерации (действующая редакция).
2. Указ Президента РФ от 31.12.2015 N 683 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации».
3. Указ Президента РФ от 10.11.2007 N 1495 (действующая редакция) «Об утверждении общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации» (вместе с «Уставом внутренней службы Вооруженных Сил Российской Федерации», «Дисциплинарным уставом Вооруженных Сил Российской Федерации», «Уставом гарнизонной и караульной служб Вооруженных Сил Российской Федерации»).
4. Федеральный закон от 12.02.1998 N 28-ФЗ «О гражданской обороне» (действующая редакция).
5. Федеральный закон от 25.07.2002 N 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (действующая редакция).
6. Федеральный закон от 27.05.1998 N 76-ФЗ «О статусе военнослужащих» (действующая редакция).
7. Федеральный закон от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (действующая редакция).
8. Федеральный закон «О противодействии терроризму» от 06.03.2006 N 35-ФЗ (действующая редакция).
9. Федеральный закон «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера» от 21.12.1994 № 68-ФЗ (действующая редакция).

10. Постановление Правительства РФ от 01.12.2004 N 704 (действующая редакция) «О порядке компенсации расходов, понесенных организациями и гражданами Российской Федерации в связи с реализацией Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе».

11. Постановление Правительства РФ от 05.06.2000 N 436 (действующая редакция) «О проведении конкурса на лучшую подготовку граждан Российской Федерации к военной службе, организацию и проведение призыва на военную службу».

12. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999 N 1441 (действующая редакция) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе».

13. Приказ Министра обороны РФ N 96, Минобрнауки РФ N 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах».

14. Гражданский кодекс РФ (действующая редакция).

15. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция).

16. Уголовный кодекс Российской Федерации (действующая редакция).

Интернет-ресурсы:

1. www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).
2. www.mvd.ru (сайт МВД РФ).
3. www.mil.ru (сайт Минобороны).
4. www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ).
5. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
6. www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).
7. www.monino.ru (Музей Военно-Воздушных Сил).
8. www.simvolika.rsl.ru (Государственные символы России. История и реальность).

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Успешное освоение дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, систематической работы с применением образовательных технологий, а также разнообразных методов и приемов обучения.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, возможность электронного обучения и применения дистанционных образовательных технологий. В преподавании дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности используются учебно-методические материалы, как на бумажном носителе, так и в электронно-цифровой форме, а именно электронные методические пособия, учебники, ресурсы электронно-библиотечной системы, цифровые образовательные платформы, информационно-коммуникационные технологии, в том числе «облачные», через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

Применение разных форм организации учебной деятельности способствует пробуждению у обучающихся интереса к изучаемой дисциплине Основы безопасности жизнедеятельности, эффективному усвоению учебного материала, самостоятельному поиску путей и вариантов решения поставленных образовательных задач, формированию профессиональных умений и навыков.

4.1 Активные и интерактивные формы проведения занятий

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
1, 2	Урок	- работа с видеоматериалом: Тема 3 Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях Тема 4 Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту Тема 11 Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта Тема 17 Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями	4
1, 2	Урок	- анализ конкретных ситуаций: Тема 5 Безопасное поведение в местах общего пользования Тема 7 Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях Тема 10 Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера Тема 23 Конфликты и способы их разрешения	6
2	Урок	- выполнение творческого задания: Тема 16 Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни	2
2	Урок	- работа в малой группе: Тема 20 Первая помощь, её мероприятия Тема 22 Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе	4
2	Урок	- действия по инструкции: Тема 21 Алгоритмы первой помощи	2
1, 2	Урок	- решение ситуационных задач: Тема 4 Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту Тема 6 Безопасность дорожного движения Тема 21 Алгоритмы первой помощи	4
Итого:			22

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности раскрывается через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая / профессиональная компетенция	Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Темы: 3, 4,5, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 35	Устный контроль в форме индивидуального опроса Письменный контроль в форме ответов на вопросы Практический контроль в форме решения ситуационных задач
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Темы: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29,30, 31	Устный контроль в форме индивидуального опроса Письменный контроль в форме ответов на вопросы Практический контроль в форме решения ситуационных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Темы: 9, 10, 11, 25, 26, 27, 28	Устный контроль в форме индивидуального опроса Письменный контроль в форме ответов на вопросы Практический контроль в форме решения ситуационных задач
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36	Устный контроль в форме индивидуального опроса Письменный контроль в форме ответов на вопросы Практический контроль в форме решения ситуационных задач
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного	Темы: 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36	Устный контроль в форме индивидуального опроса Письменный контроль в форме ответов на вопросы Практический контроль в форме решения ситуационных задач

поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Темы: 1, 2, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 35	Устный контроль в форме индивидуального опроса Письменный контроль в форме ответов на вопросы Практический контроль в форме решения ситуационных задач
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Темы: 16, 32, 33, 34, 35, 36	Устный контроль в форме индивидуального опроса Письменный контроль в форме ответов на вопросы Практический контроль в форме решения ситуационных задач Письменный контроль в форме кроссворда
ПК 1.1. Осуществлять расчетно-кассовое обслуживание клиентов	Темы: 2, 11, 17, 18	Устный контроль в форме индивидуального опроса Письменный контроль в форме ответов на вопросы Практический контроль в форме решения ситуационных задач
ПК 1.2. Осуществлять безналичные платежи с использованием различных форм расчетов в национальной и иностранной валютах	Темы: 15, 16, 17	Устный контроль в форме индивидуального опроса Письменный контроль в форме ответов на вопросы Практический контроль в форме решения ситуационных задач Письменный контроль в форме кроссворда

Для текущего контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности предназначен фонд оценочных средств.

Текущий контроль усвоения программного материала проводится с применением следующих форм: устный и письменный опрос, практический контроль.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта во втором семестре. Для его проведения используется письменный опрос в форме работы по индивидуальным заданиям.

Перечень вопросов для дифференцированного зачёта:

Понятие «культура безопасности», характеристика значения культуры безопасности для жизни человека, государства, общества.

Понятия «опасность», «безопасность», «риск» (угроза), «опасная ситуация», «экстремальная ситуация», «чрезвычайная ситуация», их краткая характеристика.

Понятия «безопасное поведение» и «виктимное поведение», краткая характеристика, примеры.

Знать и применять общие правила безопасного поведения.

Понятие «риск-ориентированный подход», его реализация на уровне личности, общества, государства, примеры.

Классификация и характеристика источников опасности в быту.

Общие правила безопасного поведения в бытовых ситуациях.

Защита прав потребителя, в том числе при совершении покупок в Интернете.

Порядок оказания первой помощи при ушибах, переломах, кровотечениях.

Правила вызова экстренных служб, порядок взаимодействия с экстренными службами.

Правила обращения с электрическими и газовыми приборами.

Возможные последствия электротравмы, порядок оказания первой помощи.

Порядок проведения сердечно-легочной реанимации.

Современные системы извещения и пожаротушения в жилых помещениях.

Правила пожарной безопасности в быту, порядок действий при угрозе или возникновении пожара.

Порядок оказания первой помощи при химических и термических ожогах.

Нормативы прибытия пожарных в городах и сельской местности, правила действий пожарных расчётов.

Характеристика прав, обязанностей и ответственность граждан в области пожарной безопасности.

Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд; лифт; мусоропровод; придомовая территория; детская площадка; площадка для выгула собак и других).

Ситуации криминального характера, меры профилактики и порядок действий в ситуациях криминального характера.

Правила поведения при коммунальной аварии, порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними.

Характеристика опасностей на различных видах транспорта.

Правила дорожного движения, установленные для пешехода, пассажира, водителя велосипеда и иных средств передвижения, с учётом разных условий (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности).

Знания и навыки, необходимые водителю автомобиля, примеры взаимосвязи безопасности водителя и пассажира.

Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников).

Безопасность в метро, порядок действий при возникновении опасности (в том числе при угрозе возникновения пожара, совершения террористического акта, действий криминального характера).

Безопасность на железнодорожном транспорте, порядок действий при возникновении опасности (в том числе при угрозе возникновения пожара, совершения террористического акта, действий криминального характера).

Безопасность на водном транспорте, порядок действий при возникновении опасности (в том числе при угрозе возникновения пожара, совершения террористического акта, действий криминального характера).

Безопасность на авиационном транспорте, порядок действий при возникновении опасности (в том числе при угрозе возникновения пожара, совершения террористического акта, действий криминального характера).

Характеристика источников опасности в общественных местах.

Характеристика источников опасности, связанных с действиями человека (возникновение толпы, давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек).

Правила безопасного поведения в общественных местах.

Порядок действий при попадании в толпу, давку.

Правила поведения при проявлении агрессии.

Порядок действий при криминальной опасности.

Порядок действий в случаях, когда потерялся человек.

Порядок действий при угрозе или возникновении пожара в различных общественных местах (лечебных, образовательных, культурных учреждениях).

Порядок действий при угрозе обрушения зданий или отдельных конструкций.

Порядок действий при угрозе совершения террористического акта.

Характеристика основных источников опасности в природной среде.

Правила безопасного поведения на природе (в лесу; в горах; на водоёмах).

Способы ориентирования на местности, традиционные и современные средства навигации.

Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде.

Способы подачи сигнала о помощи.

Выживание в автономных условиях (способы сооружения убежища; получения воды и пищи; защиты от перегрева и переохлаждения; правила поведения при встрече с дикими животными).

Приёмы оказания первой помощи при перегреве, переохлаждении, отморожении.

Общие правила поведения при чрезвычайных ситуациях природного характера.

Причины возникновения природных пожаров, роль человека в возникновении и предупреждении природных пожаров, примеры.

Мероприятия по борьбе с природными пожарами, возможные последствия и способы их смягчения.

Прогнозирование, предупреждение, смягчение последствий и последствия чрезвычайных ситуаций геологического характера, примеры, порядок действий при чрезвычайных ситуациях геологического характера.

Прогнозирование, предупреждение, смягчение последствий и последствия чрезвычайных ситуаций гидрологического характера, примеры, порядок действий при чрезвычайных ситуациях гидрологического характера.

Прогнозирование, предупреждение, смягчение последствий и последствия чрезвычайных ситуаций метеорологического характера, примеры, порядок действий при чрезвычайных ситуациях метеорологического характера.

Понятия «экология», влияние деятельности человека на экологию, бережное отношение к природе, пользование природными богатствами.

Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика», дать краткую характеристику.

Факторы, влияющие на здоровье человека и составляющие здорового образа жизни.

Инфекционные заболевания, механизм их распространения и способы передачи, меры профилактики и защиты от инфекционных заболеваний.

Понятие «вакцинация», механизм действия вакцины.

Национальный календарь профилактических прививок, заболевания, вакцины от которых включены в национальный календарь, примеры этих заболеваний и их возможных последствий.

Значение изобретения вакцины для жизни людей, примеры заболеваний, которые побеждены при помощи вакцинации; не побеждены; от которых вакцины пока не созданы.

Классификация чрезвычайных ситуаций биолого-социального характера, примеры.

Самые распространённые неинфекционные заболевания, их краткая характеристика.

Факторы риска для возникновения сердечно-сосудистых, онкологических, эндокринных заболеваний, заболеваний дыхательной системы.

Роль образа жизни в профилактике неинфекционных заболеваний.

Роль диспансеризации для профилактики неинфекционных заболеваний.

Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и другие).

Понятия «психическое здоровье» и «психологическое благополучие», критерии психического здоровья и психологического благополучия и факторы, влияющие на них.

Характеристика влияния хронического стресса, психотравмирующей ситуации, злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств на психическое здоровье и психологическое благополучие человека, способы сохранения психического здоровья.

Понятия «первая помощь» и «скорая медицинская помощь», их краткая характеристика.

Состояния, при которых оказывается первая помощь, мероприятия первой помощи, алгоритм первой помощи.

Приёмы оказания первой помощи при неотложных состояниях, порядок действий в сложных случаях оказания первой помощи (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно).

Понятие «общение», «социальная группа», «большая группа», «малая группа», краткая характеристика, принципы и показатели эффективного межличностного общения и общения в группе.

Правила безопасного и комфортного существования со знакомыми людьми и в различных группах (в школьном классе; в коллективе кружка, секции; в спортивной команде).

Примеры межличностного, группового и межгруппового конфликтов, способы избегания и разрешения конфликтных ситуаций.

Характеристика опасного проявления конфликтов, способы разрешения межличностных конфликтов, способы противодействия буллингу и проявлению насилия.

Современные формы манипуляций, в том числе с применением цифровых технологий или с использованием деструктивных психологических технологий, манипулятивные компоненты в мошеннических криминалистических схемах, формы противодействия манипуляциям.

Конструктивные способы психологического воздействия и деструктивных формы, краткая характеристика, примеры.

Механизмы психологического влияния в больших группах, характеристика способов воздействия на человека в большой группе (заражение; внушение; подражание).

Понятия «цифровая среда» и «цифровой след», примеры.

Сущность и примеры положительного и отрицательного влияния цифровой среды на жизнь человека.

Признаки опасности цифровой зависимости.

Характеристика основных рисков цифровой среды.

Основные права человека в цифровой среде.

Правила безопасного поведения в цифровой среде.

Основные виды вредоносного программного обеспечения, принципы работы, характеристика признаков мошенничества в цифровой среде.

Правила безопасного использования электронных устройств и программного обеспечения, правила защиты от мошенников.

Характеристика основных поведенческих рисков в цифровой среде, правила противостояния травле в цифровой среде и профилактические меры.

Признаки деструктивных сообществ и деструктивного контента в цифровой среде, признаки вовлечения в деструктивные сообщества, правила профилактики и противодействия вовлечению в деструктивные сообщества.

Правила безопасной коммуникации в цифровой среде, понятие «достоверность информации», критерии проверки достоверности информации.

Понятие «информационный пузырь», основные признаки манипуляции сознанием и пропаганды.

Понятие «фейк», цели создания и распространения фейков в цифровой среде, их основные виды, правила и основные инструменты распознавания фейковых текстов и изображений.

Основы правового регулирования, основные правонарушения в сети Интернет, методы защиты прав в цифровом пространстве.

Понятия «терроризм» и «экстремизм», их взаимосвязь, примеры экстремистской и террористической деятельности.

Характеристика влияния экстремизма и терроризма на жизнь государства и общества.

Признаки вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность, способы противодействия.

Порядок действий при объявлении различных уровней террористической направленности.

Действия при угрозе (обнаружении бесхозных вещей, подозрительных предметов) или совершении террористического акта (нападении террористов и попытке захвата заложников; попадании в заложники; огневом налёте; наезде транспортного средства; подрыве взрывного устройства), проведении контртеррористической операции.

Цели, задачи, принципы противодействия экстремизму.

Цели, задачи, принципы противодействия терроризму, структура общегосударственной системы противодействия терроризму.

Роль обороны страны для мирного социально-экономического развития Российской Федерации.

Роль Вооружённых Сил Российской Федерации в обороне страны, борьбе с международным терроризмом, примеры.

Современный облик Вооружённых Сил Российской Федерации.

Понятий «воинская обязанность» и «военная служба», их характеристика.

Роль гражданской обороны в обеспечении национальной безопасности, права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны.

Классификация чрезвычайных ситуаций, краткая характеристика, примеры.

Организация Единой системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), задачах РСЧС, примеры.

Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций.

Правовая основа обеспечения национальной безопасности, принципы обеспечения национальной безопасности.

Роль реализации национальных приоритетов в обеспечении безопасности, роль личности, общества, государства в реализации национальных приоритетов, приводить примеры.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
«ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ (ИСТОРИЯ)»
по специальности:

43.02.16 Туризм и гостеприимство

г. Вологда
2024

**Рассмотрен и одобрен
на заседании ПЦК**

Протокол № _____ от

Заместитель директора по УВР

« _____ » _____ 20__ г.

Председатель ПЦК:

_____ / _____

Разработчик: _____

Методические рекомендации по выполнению и защите индивидуального проекта предназначены для обучающихся 1 курсов специальностей очной формы обучения 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рекомендации составлены в соответствии с требованиями и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, утвержденных письмом Минобрнауки России №06-259 от 17 марта 2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1.ПРОБЛЕМАТИКА, ВЫБОР ТЕМЫ И РУКОВОДСТВО ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ПРОЕКТОМ.....	5
2. СОСТАВ, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА.....	6
3. ОФОРМЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА	9
4. ПОДГОТОВКА ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА К ЗАЩИТЕ...	10
5.ПОДГОТОВКА ПРЕЗЕНТАЦИИ К ЗАЩИТЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА	11
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА	12
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	14

ВВЕДЕНИЕ

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Рекомендации разработаны в целях оказания помощи обучающимся в подготовке индивидуальных проектов и успешной их защите.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного учебного года/семестра в рамках самостоятельной работы, специально отведенной учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта.

Проекты, выполняемые обучающимися, могут быть отнесены к одному из трех типов: исследовательский; информационно-поисковый; практико-ориентированный.

Исследовательский тип работы требует хорошо продуманной структуры, обозначения цели, обоснования актуальности предмета исследования, обозначения источников информации, продуманных методов, ожидаемых результатов. Исследовательские проекты полностью подчинены логике пусть небольшого, но исследования и имеют структуру, приближенно или полностью совпадающую с подлинным научным исследованием.

Информационно-поисковый проект требует направленности на сбор информации о каком-то объекте, физическом явлении, возможности их математического моделирования, анализа собранной информации и ее обобщения, выделения фактов, предназначенных для практического использования в какой-либо области. Проекты этого типа требуют хорошо продуманной структуры, возможности систематической коррекции по ходу работы над проектом. Такие проекты могут быть интегрированы в исследовательские и стать их органичной частью.

Практико-ориентированный проект отличается четко обозначенным с самого начала конечным результатом деятельности участников проекта.

Процедуру работы над проектом можно разбить на 6 этапов. Этапы работы над проектом можно представить следующим образом:

подготовительный:

- определение руководителей проектов;
- поиск проблемного поля;
- выбор темы и её конкретизация;

- формирование проектной группы;
- поисковый:***
 - уточнение тематического поля и темы проекта, её конкретизация;
 - определение и анализ проблемы;
 - постановка цели проекта;
- аналитический:***
 - анализ имеющейся информации;
 - поиск информационных лагун;
 - сбор и изучение информации;
 - поиск оптимального способа достижения цели проекта (анализ альтернативных решений), построение алгоритма деятельности;
 - составление плана реализации проекта: пошаговое планирование работ;
 - анализ ресурсов;
- практический:***
 - выполнение запланированных технологических операций;
 - текущий контроль качества составления проекта;
 - внесение (при необходимости) изменений в разработку проекта;
- презентационный:***
 - подготовка презентационных материалов;
 - презентация проекта;
 - изучение возможностей использования результатов проекта;
- контрольный:***
 - анализ результатов выполнения проекта;
 - оценка качества выполнения проекта.

1. ПРОБЛЕМАТИКА, ВЫБОР ТЕМЫ И РУКОВОДСТВО ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ПРОЕКТОМ

При определении тематического поля проекта можно опираться, например, на потребности человека в различных областях жизнедеятельности: колледж, дом, досуг, отдых, общественно-полезная деятельность, производство и предпринимательство, общение. При этом основополагающим принципом должна стать самостоятельность выбора обучающегося – основа для формирования его ответственности за процесс и результат работы.

Первая ступень в процессе выполнения проекта - поиск проблемы. Найти проблему, которую можно исследовать и которую хотелось бы разрешить. Нужно четко сформулировать проблему проекта.

Тематика индивидуального проекта непосредственно связана с постановкой проблемы проекта.

Тематика индивидуальных проектов утверждается протоколом заседания ПЦК и доводится до сведения обучающихся за 2 месяца до начала их выполнения.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы индивидуального проекта вплоть до предложения своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки.

Основным критерием при выборе темы служит познавательный и практический интерес обучающихся. Это относится, прежде всего, к обучающимся, которые продолжительное время целеустремленно, с интересом собирали и обрабатывали материал по той или иной теме.

Одинаковые темы индивидуальных проектов могут выполнять несколько обучающихся, если круг рассматриваемых вопросов различен, что находит отражение в содержании проекта.

Выбор темы индивидуального проекта сопровождается консультацией руководителя проекта, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей в соответствии с методическими рекомендациями по выполнению и защите проектов.

Основными функциями руководителя проекта являются:

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения индивидуального проекта;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения проекта.

После выбора темы индивидуального проекта начинается самостоятельная работа обучающегося по выполнению проекта.

СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	12
в том числе:	
практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
самостоятельная работа над грамматическими заданиями, проектами, эссе, творческими заданиями	20
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

2. СОСТАВ, СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

Содержание индивидуального проекта представляет собой составленный в определенном порядке развернутый перечень вопросов, которые должны быть освещены в каждом параграфе. Правильно построенное содержание служит организующим началом в работе обучающихся, помогает систематизировать материал, обеспечивает последовательность его изложения.

Содержание индивидуального проекта обучающийся составляет совместно с руководителем, с учетом замысла и индивидуального подхода.

Однако при всем многообразии индивидуальных подходов к содержанию проектов традиционным является следующий:

ВВЕДЕНИЕ

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. (полное наименование раздела)

2. (полное наименование раздела)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Список использованных источников

Приложения

Согласно традиционной структуре основная часть должна содержать не менее 2-3 разделов.

Проработка источников сопровождается выписками, конспектированием. Выписки из текста делают обычно дословно, в виде цитаты. При этом выбирают наиболее важные, весомые высказывания, основные идеи, которые необходимо процитировать в индивидуальном проекте. Поэтому при выписке цитат и конспектировании следует сразу же делать ссылки: автор, название издания, место издания, издательство, год издания, номер страницы.

Собрав и изучив информационные источники и практический материал, обучающийся приступает к написанию индивидуального проекта. Это сложный этап работы над темой, требующий сосредоточенности и упорного труда.

Несмотря на то, что индивидуальный проект выполняется по одной теме, в процессе ее написания обучающийся использует весь имеющийся у него запас знаний и навыков, приобретенных и приобретаемых при изучении смежных учебных дисциплин.

Излагать материал рекомендуется своими словами, не допуская дословного переписывания из информационных источников.

Оформление титульного листа представлено в Приложении 3.

Содержание отражает в строгой последовательности расположение всех составных частей работы: введение, наименование всех разделов и параграфов, заключение, список использованных источников, приложения. По каждому из разделов и параграфов в содержании отмечаются номера страниц, соответствующие началу конкретной части проекта (Приложение 4).

Введение индивидуального проекта имеет объем 2-3 страницы. В нем отражаются следующие признаки:

- *актуальность проблемы, темы*, ее теоретическая значимость и практическая целесообразность, коротко характеризуется современное состояние проблемы в теоретическом и практическом аспектах;
- *цель* и совокупность поставленных *задач* для ее достижения;
- *предмет исследования* - конкретные основы теории, методическое обеспечение, инструментарий и т.д.;
- *объект исследования*, на материалах которого выполнен индивидуальный проект, его отраслевая и ведомственная принадлежность, месторасположение;
- *период исследования* – указываются временные рамки;

- *теоретическая основа*– труды отечественных и зарубежных ученых по исследуемой проблеме;
- *информационная база*– обзор использованных законодательных и нормативных актов и т.п.;
- *объем и структура индивидуального проекта*– композиционный состав - введение, количество разделов, заключение, число использованных информационных источников, приложений, таблиц, рисунков.

Основная часть индивидуального проекта состоит из совокупности предусмотренных содержанием работы параграфов.

Содержанием *первого раздела* являются, как правило, теоретические аспекты по теме, раскрытые с использованием информационных источников. Здесь рекомендуется охарактеризовать сущность, содержание основных теоретических положений предмета исследуемой темы, их современную трактовку, существующие точки зрения по рассматриваемой проблеме и их анализ.

Большое значение имеет правильная трактовка понятий, их точность и научность. Употребляемые термины должны быть общепринятыми либо приводиться со ссылкой на автора. Точно так же общепринятыми должны быть и формулы расчета.

Второй раздел посвящается общей характеристике объекта исследования, характеристике отдельных структурных элементов объекта исследования, порядку их деятельности и функционирования, а также разработке выводов и предложений, вытекающих из анализа проведенного исследования. В ней предлагаются способы решения выявленных проблем. Второй раздел является результатом выполненного исследования.

Заключение. Здесь в сжатой форме дается общая оценка полученным результатам исследования, реализации цели и решения поставленных задач. Заключение включает в себя обобщения, краткие выводы по содержанию каждого вопроса индивидуального проекта, положительные и отрицательные моменты в развитии исследуемого объекта, предложения и рекомендации по совершенствованию его деятельности.

Список использованных источников составляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.0.5 – 2008 Библиографическая ссылка. ГОСТ 7.1. – 2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание.

Библиографический список нумеруется от первого до последнего названия. Подзаголовки к отдельным типам документов не делаются, каждый документ выносится отдельно.

В *приложении* приводятся копии документов, сравнительные таблицы, схемы и др.

3. ОФОРМЛЕНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА

Индивидуальный проект должен быть надлежащим образом оформлен (таблица 1). Все листы проекта и приложения помещаются в пластиковую папку-скоросшиватель. Индивидуальный проект структурируется следующим образом:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Содержательная (основная) часть работы
4. Приложения

Текст работы излагается на компьютере на стандартных листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки. По всем четырем сторонам листа оставляются поля: с левой стороны – 30 мм, с правой – 15 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Абзац – 1,25 см.

Односторонняя печать текста на компьютере, междустрочный интервал – 1,5, шрифт TimesNewRoman (размер основного текста – 14 пт, размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12 пт).

Выравнивание текста - по ширине, без отступов.

Каждая структурная часть индивидуального проекта оформляется с новой страницы. Наименования структурных частей в тексте индивидуального проекта («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ») печатаются прописными (заглавными) по центру строки, без подчеркивания. Точка в конце наименования не ставится.

Перенос слов в заголовках разделов и подпунктов не допускается.

Заголовки разделов (размер шрифта 14 пт), подразделов (размер шрифта 14 пт) печатаются с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая.

Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел начинается с новой страницы, а начало каждого подраздела пишется на той же странице, что и предыдущий подраздел, при условии, что на этой странице размещается после заголовка не менее 3-х строк текста.

Нумерация страниц работы должна быть сквозной, в нижней части листа, по центру арабскими цифрами.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на титульном листе не проставляется. Нумерация начинается с «СОДЕРЖАНИЯ» (т.е. со страницы 2).

Не принято писать в работе «я думаю», «я предлагаю» и т.п. Излагать материал рекомендуется от первого лица множественного числа («по нашему мнению»).

Внутри подразделов могут быть приведены перечисления.

Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис. При необходимости ссылки в тексте индивидуального проекта на один из элементов перечисления вместо дефиса ставятся строчные буквы в порядке русского алфавита, начиная с буквы а (за исключением букв ё, з, й, о, ч, ь, ы, ь).

В индивидуальном проекте используются, как правило, ссылки в квадратных скобках, арабской цифрой, которые содержат указание на порядковый номер источника в перечне использованных источников и номер страницы, например: [23, с.50], [23, с.50-53]. Допустимо использовать сноски внизу страницы, с указанием номера сноски и полным наименованием источника и номером страницы.

Ссылки на иллюстрации, таблицы, формулы, уравнения, приложения следует указывать их порядковым номером, например: «... на рисунке 8», «в приложении 9» и т.п.

К иллюстративному материалу относятся: диаграммы, графики, схемы, фото и т.п., которые называются рисунками.

На рисунки, расположенные в основной части индивидуального проекта, делается обязательная ссылка:

- в круглых скобках, например: В обоих сценариях совокупный спрос на труд в экономике России(Рисунок 1) увеличивается;
- в виде оборота, например: Как видно из рисунка 2, в результате демографического кризиса, начал проявляться дефицит труда, все увеличивающийся со временем;
- в приложении (например: Распределение общего объема денежных доходов населения в России представлено на рисунке в Приложении 1).

Нумерация рисунков может быть сквозной в пределах всей содержательной части индивидуального проекта(например: Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д.). Рисунок имеет подрисуночный текст - название, раскрывающее его содержание (например: Рисунок 1 – Перспективная динамика совокупного предложения и совокупного спроса по инновационно-активному (1) и базовому (2) сценариям, млн. чел.).

Не рекомендуется выделение надписи жирным шрифтом или курсивом. Оформление рисунков представлено в Приложении 5.

Цифровой материал, результаты расчетов и анализа, как правило, оформляются в виде таблиц, включаемых как в содержательную часть индивидуального проекта (выравнивание по центру), так и в приложения. На каждую таблицу в тексте должна быть сделана ссылка (например: Данные таблицы 2 показывают..., Результаты расчетов представлены в таблице 3).

Над таблицей слева помещается надпись «Таблица...» с указанием ее номера (знак № и точка не ставятся), после знака – пишется тематический заголовок с прописной (заглавной) буквы, без подчеркивания. Точка в конце заголовка не ставится.

Нумерация таблиц должна быть сквозной в пределах всей содержательной части индивидуального проекта (например: Таблица 1, Таблица 2 и т.д.).

В случае переноса таблицы на другой лист заголовок таблицы не дублируется, а в левом верхнем углу указывается: «Продолжение таблицы...», строка с нумерацией графа дублируется при ее наличии.

При большом количестве таблиц часть из них следует оформлять в виде приложений.

Список использованных источников имеет единую сквозную нумерацию, охватывающую все подразделы.

При его оформлении рекомендуется следующая последовательность расположения материала:

1. Официально-документальные материалы: Президента РФ, Правительства РФ, Государственной Думы РФ:

- а) федеральные законы РФ;
- б) указы Президента РФ;
- в) постановления Правительства РФ.

2. Труды, речи, выступления Президента РФ, Правительства РФ, материалы конференций, съездов.

3. Техничко-экономические нормативы, ГОСТ, сборники документов, материалов министерств и ведомств.

4. Монографии, диссертации, рефераты, доклады, книги, статьи из книг приводятся в алфавитном порядке авторов. Если авторов нет, то в алфавитном порядке заглавий.

5. Статьи из журналов, газет, периодических изданий располагаются в алфавитном порядке с указанием года издания журнала (газеты), номер, страницы.

6. Библиографические указатели, использованные в процессе работы.

7. Интернет-ресурсы.

При составлении ссылок на электронные ресурсы указывается обозначение материалов для электронных ресурсов: [Электронный ресурс]. В примечаниях приводят сведения, необходимые для поиска и характеристики технических спецификаций электронного ресурса, в следующей последовательности:

- системные требования - в том случае, когда для доступа к документу нужно

специальное программное обеспечение, например: Adobe Acrobat Reader, Power Point и т.п.; - сведения об ограничении доступа - в том случае, если доступ к документу возможен, например, из какого-то конкретного места (локальной сети, организации, для сети которой доступ открыт), только для зарегистрированных пользователей и т.п. В описании в таком случае указывают: «Доступ из ...», «Доступ для зарегистрированных пользователей» и др. Если доступ свободен, то сведения об ограничении доступа не указываются;

- дата обновления документа или его части указывается в том случае, если она зафиксирована на сайте;

- электронный адрес, дата обращения к документу – дата, когда составитель ссылки открывал данный документ и этот документ был доступен.

ПРИМЕРЫ БИБЛИОГРАФИЧЕСКОГО ОФОРМЛЕНИЯ ВСЕХ ВИДОВ ПЕЧАТНЫХ ИЗДАНИЙ

Книги с одним автором

Атаманчук, Г. В. Сущность государственной службы: История, теория, закон, практика / Г. В. Атаманчук. - М.: РАГС, 2020. - 268 с.

Игнатов, В. Г. Государственная служба субъектов РФ: Опыт сравнительно-правового анализа: науч.-практ. пособие / В. Г. Игнатов. - Ростов-на-Дону: СЗАГС, 2019. - 319 с.

Книги с двумя авторами

Ершов, А. Д. Информационное управление в таможенной системе / А. Д. Ершов, П. С. Конопаева. - СПб.: Знание, 2019. - 232 с.

Игнатов, В. Г. Профессиональная культура и профессионализм государственной службы: контекст истории и современность / В. Г. Игнатов, В. К. Белолипецкий. - Ростов-на-Дону: МарТ, 2019. - 252 с.

Macroeconomics. A European Text. Michael Burda, Charles Wyplosz. OxfordUniversityPress. 2019. - 486 p.

Книги трех авторов

Кибанов, А. Я. Управление персоналом: регламентация труда: учеб. пособие для вузов / А. Я. Кибанов, Г. А. Мамед-Заде, Т. А. Родкина. - М.: Экзамен, 2018. - 575 с.

Журавлев, П. В. Мировой опыт в управлении персоналом: обзор зарубежных источников / П. В. Журавлев, М. Н. Кулапов, С. А. Сухарев. - М.: Рос. Экон. Акад.; Екатеринбург.: Деловая книга, 2019. - 232 с.

Аяцков, Д. Ф. Кадровый потенциал органов местного самоуправления: проблемы и опыт оценки / Д. Ф. Аяцков, С. Ю. Наумов, Е. Н. Суетенков; РАН при Президенте РФ. ПАГС. - Саратов: ПАГС, 2019. - 135 с.

Книги, описанные под заглавием

Управление персоналом: учеб. пособие / С. И. Самыгин [и др.]; под ред. С. И. Самыгина. -

Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. - 511 с.

Управление персоналом: от фактов к возможностям будущего: учеб. пособие / А. А. Брасс [и др.] - Минск: УП "Технопринт", 2020. - 387 с.

Словари и энциклопедии

Ожегов, С. И. Толковый словарь русского языка / С. И. Ожегов, Н. Ю. Шведова. - М.: Азбуковник, 2019. - 940 с.

Чернышев, В. Н. Подготовка персонала: словарь / В. Н. Чернышев, А. П. Двинин. - СПб.: Энергоатомиздад, 2019. - 143 с.

Экономическая энциклопедия / Е. И. Александрова [и др.]. - М.: Экономика, 2018. - 1055 с.

Статьи из сборников

Бакаева, О. Ю. Таможенные органы Российской Федерации как субъекты таможенного права / О. Ю. Бакаева, Г. В. Матвиенко // Таможенное право. - М.: Юрист, 2019. - С. 51-91

Веснин, В. Р. Конфликты в системе управления персоналом / В. Р. Веснин // Практический менеджмент персонала. - М.: Юрист, 2018. - С. 395-414

Проблемы регионального реформирования // Экономические реформы / под ред. А. Е. Когут. - СПб.: Наука, 2019. - С. 79-82

Статьи из газет и журналов

Арсланов, Г. Реформы в Китае: Смена поколений / Г. Арсланов // Азия и Африка сегодня. - 2018. - N 4. - С. 2-6

Козырев, Г. И. Конфликты в организации / Г. И. Козырев // Социально-гуманитарные знания. - 2019. - N 2. - С. 136-150

Громов, В. Россия и Европа / В. Громов // Известия. - 2019. - 2 марта. - С. 2

Описания официальных документов

О базовой стоимости социального набора: Федеральный Закон от 4 февраля 2015 N 21-ФЗ // Российская газ. - 2015. - 11.02. - С. 4

О правительственной комиссии по проведению административной реформы: Постановление Правительства РФ от 31 июля 2013 N 451 // Собрание законодательства РФ. - 2015. - N 31. - Ст. 3150

О мерах по развитию федеральных отношений и местного самоуправления в Российской Федерации: Указ Президента РФ от 27 ноября 2017 N 1395 // Собрание законодательства РФ. - 2013. - Ст. 4660

Электронные ресурсы

Statsoft, Inc.(2018). Электронный учебник по статистике. Москва, Statsoft. Web:

<http://www.statsoft.ru/home/textbook>.

Художественная энциклопедия зарубежного классического искусства. - Электрон. текстовые, граф., зв. дан. и прикладная прогр. (546 Мб). - М.: Большая Рос. энцикл. [и др.], 2019. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM): зв., цв.; 12 см + рук. пользователя (1 л.) + открытка (1 л.). - (Интерактивный мир). - Систем. требования: ПК 486 или выше; 8 Мб ОЗУ; Windows 95 или выше; SVGA 32768 и более цв.; 640x480; 4x CD-ROM дисковод; 16-бит. зв. карта; мышь. - Загл. с экрана. - Диск и сопровод. материал помещены в контейнер 20x14 см.

4. ПОДГОТОВКА ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА К ЗАЩИТЕ

Закончив написание и оформление индивидуального проекта, его основные положения обсуждаются с руководителем.

Подготовив индивидуальный проект к защите, обучающийся готовит выступление и презентацию, используемую в процессе защиты.

Процедура защиты индивидуальных проектов определяется руководителем проекта. Для выступления при защите индивидуального проекта, обосновании выводов и предложений отводится не более 10 минут. После выступления обучающийся отвечает на заданные вопросы по теме.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5. ПОДГОТОВКА ПРЕЗЕНТАЦИИ К ЗАЩИТЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА

Презентация индивидуального проекта представляет собой документ, отображающий графическую информацию, содержащуюся в проекте, достигнутые автором работы результаты и предложения по совершенствованию исследуемого предмета. Презентация индивидуального проекта содержит основные положения для защиты, графические материалы: диаграммы, рисунки, таблицы, карты, чертежи, схемы, алгоритмы и т.п., которые иллюстрируют предмет защиты проекта.

Для того чтобы лучше и полнее донести свои идеи до тех, кто будет рассматривать результаты исследовательской работы, надо подготовить текст выступления. Он должен быть кратким, и его лучше всего составить по такой схеме:

- 1) почему избрана эта тема;
- 2) какой была цель исследования;
- 3) какие ставились задачи;
- 4) какие гипотезы проверялись;
- 5) какие использовались методы и средства исследования;
- 6) каким был план исследования;
- 7) какие результаты были получены;
- 8) какие выводы сделаны по итогам исследования;
- 9) что можно исследовать в дальнейшем в этом направлении.

Презентация (электронная) для защиты индивидуального проекта служит для убедительности и наглядности материала, выносимого на защиту.

Основное содержание презентации:

1 слайд - титульный

Титульная страница необходима, чтобы представить аудитории автора и тему его работы. На данном слайде указывается следующая информация:

- полное наименование образовательного учреждения; - полное наименование колледжа; - название ПЦК;

- тема индивидуального проекта
- ФИО обучающегося
- ФИО руководителя индивидуального проекта
- год выполнения работы

2 слайд - ВВЕДЕНИЕ

Должно содержать обязательные элементы индивидуального проекта:

Актуальность

Цели и задачи проекта

Объект проекта

Предмет проекта

Период проекта

3- 6 слайды (основная часть)- непосредственно раскрывается тема работы на основе собранного материала, дается краткий обзор объекта исследования, характеристика основных вопросов индивидуального проекта (таблицы, графики, рисунки, диаграммы).

7 слайд (ВЫВОДЫ)

- итоги проделанной работы
- основные результаты в виде нескольких пунктов
- обобщение результатов, формулировка предложений по их устранению или совершенствованию

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА

Защита индивидуального проекта заканчивается выставлением оценок.

«Отлично» выставляется:

- работа носит практический характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- при защите работы обучающийся показывает достаточно глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, во время выступления использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики, электронные презентации и т.д.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется:

- носит практический характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- при защите обучающийся показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения, во время выступления использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики, электронные презентации и т.д.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется:

- носит практический характер, содержит теоретический раздел, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

Краткий словарь «проектных» терминов

Актуальность – показатель исследовательского этапа проекта. Определяется несколькими факторами: необходимостью дополнения теоретических построений, относящихся к изучаемому явлению; потребностью в новых данных; потребностью практики. Обосновать актуальность – значит объяснить, почему данную проблему нужно в настоящее время изучать.

Вопросы проекта – вопросы, на которые предстоит ответить участникам проектной группы, чтобы в достаточной мере уяснить и раскрыть тему проекта.

Выход проекта – продукт проектной деятельности.

Гипотеза – обязательный элемент в структуре исследовательского проекта; предположение, при котором на основе ряда факторов делается вывод о существовании объекта, связи или причины явления, причём этот вывод нельзя считать вполне доказанным. Чаще всего гипотезы формулируются в виде определённых отношений между двумя или более событиями, явлениями.

Групповой проект – совместная учебно-познавательная, исследовательская, творческая или игровая деятельность учащихся – партнёров, имеющая общие проблему, цель, согласованные методы и способы решения проблемы, направленная на достижение совместного результата.

Жанр проекта – то же, что и форма продукта проектной деятельности.

Задачи проекта – это выбор путей и средств для достижения цели. Постановка задач основывается на дроблении цели на подцели.

Заказчик проекта – лицо или группа лиц, испытывающих затруднения в связи с имеющейся социальной проблемой, разрешить которую, призван данный проект.

Защита проекта – наиболее продолжительная и глубокая форма презентации проекта, включающая вопрос-ответный и дискуссионный этапы. Используется, как правило, для исследовательских проектов.

Индивидуальный проект – проект, выполняемый одним учащимся под руководством педагога.

Информационный проект – проект, в структуре которого акцент проставлен на презентации.

Исследовательский проект – проект, главной целью которого является выдвижение и проверка гипотезы.

Консультант – педагог или специалист, выполняющий роль эксперта и организатора доступа к необходимым ресурсам. Приглашается к участию в проекте, если содержательная компетенция руководителя проекта в ряде случаев недостаточна.

Координация проекта – способ управления работой проектной группы учащихся; может быть открытой (явной) или скрытой.

Методы исследования – основные способы проведения исследования.

Монопроект – проект, проводящийся в рамках одного учебного предмета.

Оппонент – на защите проекта учащийся, имеющий цель с помощью серии вопросов выявить в проекте противоречия или другие недочёты.

Портфолио (папка) проекта – подборка материалов проекта.

Практико-ориентированный проект – проект, основной целью которого является изготовление средства, пригодного для разрешения какой-либо проблемы прикладного характера.

Презентация проекта – публичное предъявление результатов проекта.

Проблема – социально-значимое противоречие, разрешение которой является прагматической целью проекта. Проблемой может быть, например, противоречие между потребностью и возможностью её удовлетворения, недостаток информации о чём-либо или

противоречивый характер этой информации, отсутствие единого мнения о событии, явлении и др.

Продукт проектной деятельности – разработанное участниками проектной группы реальное средство разрешения поставленной проблемы.

Проект:

- 1) Реалистичный замысел о желаемом будущем. Содержит в себе рациональное обоснование и конкретный способ своей практической осуществимости.
- 2) Метод обучения, основанный на постановке социально-значимой цели и её практическом достижении. В отличие от проектирования, проект как метод обучения не привязан к конкретному содержанию и может быть использован в ходе изучения любого предмета, а также может являться межпредметным.

Проектирование:

1) Процесс разработки проекта и его фиксации в какой-либо внешне выраженной форме. Основные этапы проектирования: обоснованный выбор будущего продукта; разработка проекта и его документальное оформление; макетирование и моделирование; практическое оформление; экономическая и экологическая оценка проекта и технологии; защита проекта.

2) Возможный элемент содержания образования, в отличие от проекта, как метода обучения. Как правило, «проектирование» является разделом образовательной области «Технология».

Проектная деятельность – форма учебной деятельности, структура которой совпадает со структурой учебного проекта.

Проектные ситуации – различные специальные проблемы, которые можно разрешить с использованием метода проектов.

Результаты проекта:

- 1) выход проекта;
- 2) портфолио проекта;
- 3) педагогический результат, выражающийся в развитии личностной и интеллектуальной сфер обучающегося, формировании у него определённых общих компетенций и др.

Рецензент – на защите проекта обучающийся или преподаватель (специалист), представивший рецензию на подготовленный проект.

Ролевой проект (игровой) – проект, в котором изначально определены лишь роли участников и правила взаимоотношений между ними, тогда как структура, форма продукта и результаты остаются открытыми до самого конца.

Руководитель проекта – преподаватель, непосредственно координирующий проектную деятельность группы, индивидуального исполнителя.

Структура проекта – последовательность этапов учебного проекта. Обязательно включает в себя постановку социально значимой проблемы, планирование деятельности по её достижению, поиск необходимой информации, изготовление с опорой на неё продукта, презентацию продукта, оценку и анализ проведённого проекта. Может включать и другие этапы.

Творческий проект – проект, центром которого является творческий продукт – результат самореализации участников проектной группы.

Телекоммуникационный проект (учебный) – групповой проект, организованный на основе компьютерной телекоммуникации.

Учебный проект – проект, осуществляемый обучающимися под руководством преподавателя и имеющий не только прагматическую, но и педагогическую цель.

Цель проекта – модель желаемого конечного результата (продукта).

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

1. Викинги и славяне: история взаимоотношений.
2. Реальные и мифологические образы древнерусских князей.
3. Герои русских былин и их реальные прототипы.
4. Княжеские съезды XII–XIII в. и их реальное значение.
5. Историческая реальность «Слова о полку Игореве», «Моления Даниила Заточника», «Поучения Владимира Мономаха» и др. произведений древнерусской литературы.
6. Политический строй средневековых республик (Новгород, Псков).
7. История христианизации восточнославянских территорий.
8. История канонизации князей Бориса и Глеба.
9. Русский средневековый монастырь как землевладелец и интеллектуальный центр.
10. Международные связи Киевской Руси.
11. «Влесова книга»: история фальсификации.
12. Проблемы «феодализма» в трудах российских историков.
13. Церковная реформа 1666 г.: причины и результаты.
14. История сибирского старообрядчества.
15. История старообрядческого книгопечатания.
16. История старообрядческого пустынножительства.
17. История старообрядческого предпринимательства (династии Морозовых, Рябушинских и др.).
18. Старообрядческие самосожжения: мифы и реальность.
19. Место Оружейной палаты в художественной культуре Руси.
20. Личный вклад Петра I в реформы первой четверти XVIII в.
21. Род дворян Демидовых во второй половине XVIII в.
22. Деятели времени правления Екатерины II: А.Р.Воронцов, А.А.Безбородко, А.Г.Потемкин, А.В.Суворов, Н.А.Румянцев, Ф.Ф.Ушаков, Н.И.Новиков.
23. Россия глазами М.М.Щербатова и А.Н.Радищева.
24. Общественная жизнь провинциального города на примере сибирских городов.
25. Рабочее движение в России в XVII–XIX вв.
26. Общественные организации и органы самоуправления в периоды революционных кризисов.
27. Изыскание путей сообщения.
28. История техники в Сибири.
29. Региональные центры управления.
30. Эволюция волостного правления
31. Александр I как дипломат.
32. Региональные органы управления в формировании восточной политики России.
33. Сибирь и Центральная Азия в исторической ретроспективе.
34. Россия и страны Центральной Азии.
35. Романовы в повседневной жизни.
36. Воспитание детей в царской семье.
37. Повседневная жизнь царской семьи в эпоху Александра I (по воспоминаниям и дневникам современников)
38. Дворцово-парковые ансамбли Романовых.
39. Политика России в Закавказье в первой трети XIX в. (по материалам Кавказской археографической экспедиции)
40. Женское образование в Росси.
41. Уставы российских университетов в XIX веке
42. «Тургеневская девушка» или русский дворянин в поисках женского идеала.
43. Русская женщина-дворянка в XVIII в. (по воспоминаниям, дневникам и письмам)

44. Охота в жизни русского дворянства (XVIII-начало XX вв.)
45. «Порядок» и «беспорядок» в представлениях посадского человека и государственной власти в XVII в.
46. Русь и Литва глазами потомков и современников.
47. Партия кадетов в 1905-1907 гг.
48. Программа и тактика партии эсеров.
49. Черносотенное движение в начале XX века.
50. Русско-японская война 1904-1905 гг.
51. Русская армия в первой мировой войне.
52. Мемуары С.Ю. Витте как источник для изучения политической истории России начала XX века.
53. Быт семьи Николая П.
54. Источники по истории России в цикле романов А.И.Солженицына «Красное колесо».
55. Россия и монархия в работах великого мыслителя русского зарубежья И.А.Ильина (1883-1954 гг.).
56. Математические методы в истории.
57. Особенности русской культуры.
58. Личность П.А.Столыпина в романе А.И.Солженицына «Август четырнадцатого».
59. «Народная монархия» Ивана Солоневича.
60. Русская монархия в начале XX века.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В. Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.01 История России
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.01 История России

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История России» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02-03, ОК 05-06, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09	определять причину того или иного явления, отличать причину от предпосылки, выделять как общие черты, так и специфику, анализировать то или иное явление, выбирать и использовать методы научного исследования, формулировать собственную научную концепцию, видеть взаимосвязь между причиной и следствием, использовать полученные знания в педагогической деятельности	основные этапы исторического развития человеческого общества и основные их черты, периоды в истории России и их специфику, основные исторические подходы и концепции к изучаемой дисциплине, знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	60
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	20
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. История России в системе мировой истории			
Тема 1.1. Отечественная история в системе научных дисциплин	Содержание учебного материала 1-2. Сущность, формы, функции исторического знания. Методы и источники изучения истории. Понятие и классификация исторического источника. Отечественная историография в прошлом и настоящем: общее и особенное. Методология и теория исторической науки. Периодизации Отечественной истории. Спорные вопросы в курсе Отечественной истории. Место и роль истории в системе общественных дисциплин. История России - неотъемлемая часть всемирной истории. Античное наследие в эпоху Великого переселения народов. Проблема этногенеза восточных славян. 3-4. Основные этапы исторического развития человеческого общества и основные их черты, периоды в истории России и их специфика, основные исторические подходы и концепции к изучаемой дисциплине В том числе практических и лабораторных занятий	4	ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09

	5-6.Выделить задачи и функции истории	2	
Раздел 2. Эпоха Древней Руси. (IX – XIV вв.)			
Тема 2.1. Эпоха Древней Руси IX – XIV	Содержание учебного материала		
	7-9.Античное наследие в эпоху Великого переселения народов. Проблема этногенеза восточных славян. Древние авторы о быте и нравах восточных славян. Повесть временных лет как основной исторический источник по древнейшей истории Руси. Основные этапы становления государственности. Образование древнерусского государства: спорные вопросы. Норманнская теория и антинорманизм. Варяжские походы на Византию и договоры с греками. Княжение Игоря, св. Ольги и Святослава. Владимир и его реформы. Крещение Руси и его значение. Древняя Русь и кочевники. Византийско-древнерусские связи. Особенности социального строя Древней Руси. Этнокультурные и социально-политические процессы становления русской государственности Деятельность Ярослава Мудрого. Русская Правда. Русь в эпоху политической раздробленности. Причины и последствия междоусобицы. Борьба с половцами. Владимир Мономах. Борьба с шведско-немецкой интервенцией. Деятельность Александра Невского. Монголо-татарское иго и борьба с ним. Куликовская битва и ее историческое значение. Русь и Орда: проблемы взаимовлияния. Россия и средневековые государства Европы и Азии.	3	ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09
	10-11.Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
12-14.Сравнение развития Руси и Западной Европы в XI –XIII в.	3		
Раздел 3. Формирование и развитие Московского государства XV – XVI вв.			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		

Московское государство: основные вехи исторического пути	15-17. Специфика формирования единого российского государства. Борьба Москвы с Тверью за великое княжение. Причины и последствия усиление Московского княжества. Иван Калита. Правления Ивана III. Судебник 1496 и начало закрепощения крестьян, зарождение сословно-представительной монархии. Формирование идеологии «Москва-третий Рим». Политическая и духовная жизнь России в к. XV – к. XVI в. Внутренняя политика Ивана Грозного и основные реформы. Опричнина и ее последствия. Внешняя политика Московского государства во времена Ивана Грозного.	3	ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09
	18. Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	19. Заполнение таблицы «Реформы в эпоху Ивана Грозного» (название реформы, время проведения, основные мероприятия, цель реформы, итоги)	1	
	20-21. Составление таблицы о внешней политике России при Иване Грозном (даты, главные внешнеполитические события)	2	
Раздел 4. Российское государство в эпоху Нового времени			
Тема 4.1. Российское государство в эпоху Нового времени	Содержание учебного материала		
	22-24. Период Нового времени в истории России и его критерии: основные подходы. Политическая жизнь России в начале XVII. Усиление закрепощения крестьян. Духовная и политическая жизнь России в Смутное время. Истоки и сущность русского самозванства. Причины, этапы и последствия Смуты. Земский Собор и формирование новой династии. Внешняя и внутренняя политика России в XVII в. Церковный раскол и его последствия. Формирование сословной системы организации общества. Реформы Петра I. и их последствия. Предпосылки и особенности	3	ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09

	<p>складывания российского абсолютизма. Дискуссии о генезисе самодержавия. Северная война. Формирование Российской империи. Основные направления внешней политики в первой половине XVIII в. Борьба за власть между различными группировками после смерти Петра I Царствование Петра II. Кондиции 1730 г. Бироновщина. Дворцовые перевороты середины века. Правление Елизаветы Петровны.</p>		
	<p>25-26. Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории</p>	2	
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>27-29. Реформы эпохи Петра I (название реформы, время проведения, основные мероприятия, цель реформы, итоги)</p>	3	
<p>Раздел 5. Россия в период Просвещенного абсолютизма</p>			
<p>Тема 5.1. Россия в эпоху Просвещенного абсолютизма.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>30-32. Социально-политическое развитие России в екатерининское время. Политика Просвещенного абсолютизма: суть, цели, основные направления. Екатерининские реформы и их последствия. Формирование и развитие движения русских просветителей. Влияние Великой Французской революции на общественную мысль России к XVIII в. Причины и основные этапы Крестьянской войны 1773 – 1775 гг. Основные направления внешней политики России в эпоху Екатерины II. Присоединение Кубани и Крыма. Политика Российской империи на С. Кавказе. Внутренняя и внешняя политика России при Павле I. (1796-1801 г.).</p>	3	<p>ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09</p>
	<p>33. Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории</p>	1	
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		

	34. Внешняя политика России в XVIII в. (даты, основные внешнеполитические события, участники, итоги)	1	
Раздел 6. Социально-политическое и экономическое развитие Российской империи в первой половине XIX в			
Тема 6.1.	Содержание учебного материала		
Социально-политическое и экономическое развитие Российской империи в первой половине XIX в.	35-37. Особенности экономического развития России в дореформенный период. Реформы Александра I. Эволюция форм собственности на землю. Крепостное право в России. Мануфактурно-промышленное производство. Становление индустриального общества в России: общее и особенное. Отечественная война 1812 г. в отечественной и западной историографии. Причины, суть, последствия восстания декабристов. Правление Николая I.: внутренняя и внешняя политика. Общественная мысль и особенности общественного движения России XIX в. Реформы и реформаторы в России. Русская культура XIX века и ее вклад в мировую культуру	3	ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09
	38. Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	39-40. Составление сравнительного анализа реформ Александра I и Александра II.	2	
Раздел 7. Российская империя в эпоху буржуазных реформ и контрреформ XIX в.			
Тема 7.1.	Содержание учебного материала		
Россия в эпоху буржуазных реформ (2 половина XIX в.)	41-42. Политическое и социальное развитие России накануне Крымской войны. Крымская война и ее последствия. Причины буржуазных реформ. Основные положения реформы 19 февраля 1861 г. Земская реформа (1864 г.) Судебная реформа (1864 г.) Реформа городского самоуправления (1870 г.) Ликвидация	2	ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09

	рекрутчины и введение всеобщей воинской повинности (1874 г.) Университетские и академические (духовных школ) уставы. Итоги либеральных реформ 60-70 –х гг. XIX в и их недостатки. Формирование народнического движения. Контрреформы Александра III.		
	43. Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	44. Буржуазные реформы второй половины XIX в (название реформы, время проведения, основные мероприятия, цель реформы, итоги)	1	
Раздел 8. Российская империя в эпоху империализма и русских революций			
Тема 8.1. Российская империя в эпоху империализма и русских революций	Содержание учебного материала		
	45-46. Политическая и экономическая жизнь России в конце XIX в. Общероссийская перепись 1897 г. как исторический источник. Формирование пролетариата и развитие рабочего класса. Распространение марксизма в России. С.Ю. Витте и начало хозяйственной модернизации. Место России в мировом сообществе. Русско-японская война итоги и последствия. Причины первой русской революции 1905-1907 гг. Образование политических партий. Манифест 17 октября 1905 г. Первая и вторая государственные думы. Реформы П.А. Столыпина. Третья и четвертая государственная дума. Первая мировая война. Февральская революция.	2	ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09
	47. Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	48. Сравнительный анализ Февральской и Октябрьской революций	1	

	(дата, цель, движущая сила, участвующие партии, итоги)		
Раздел 9. Советский и современный период в истории России			
Тема 9.1. Советский и современный период в истории России.	Содержание учебного материала		
	49-53. Причины и последствия событий 25 октября 1917 г. Первые декреты Советской власти. Гражданская война и интервенция, их результаты и последствия. Российская эмиграция. Социально-экономическое развитие страны в 20-е гг. НЭП. Формирование однопартийного политического режима. Образование СССР. Культурная жизнь страны в 20-е гг. Внешняя политика. Курс на строительство социализма в одной стране и его последствия. Социально-экономические преобразования в 30-е гг. Усиление режима личной власти Сталина. Сопrotивление сталинизму. СССР накануне и в начальный период второй мировой войны. Великая Отечественная война. Социально-экономическое развитие, общественно-политическая жизнь, культура, внешняя политика СССР в послевоенные годы. Холодная война. Попытки осуществления политических и экономических реформ. НТР и ее влияние на ход общественного развития. СССР в середине 60-80-х гг.: нарастание кризисных явлений. Советский Союз в 1985-1991 гг. Постсоветский период в истории России. Перестройка. Попытка государственного переворота 1991 г. и ее провал. Распад СССР. Беловежские соглашения. Октябрьские события 1993 г. Становление новой российской государственности (1993-1999 гг.). Россия на пути радикальной социально-экономической модернизации. Культура в современной России. Внешнеполитическая деятельность в условиях новой геополитической ситуации. Россия в условиях современной модернизации.	5	ОК 02-03 ОК 05-06 ОК 09
	54-55. Знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу,	2	

	исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	56.Февральская и Октябрьская революция: сравнительный анализ.	1	
	57-58.Сравнение целей и задач красного и белого движения. Почему большевикам удалось победить в гражданской войне.	2	
	59-60. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2	
	Всего:	60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории России.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- технические средства обучения: мультимедийный комплекс (ноутбук, колонки, телевизор) – 1;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, атласов, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей);
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 2

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России : учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. – 2-е изд. – Саратов : Профобразование, 2021. – 125 с. – ISBN 978-5-4488-1105-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104903>

2. История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 462 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10034-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469768>

3. Крамаренко, Р. А. История России : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 197 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09199-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472455>

4. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. – 8-е

изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 352 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08565-5. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471503>

5. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век – начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. – 8-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 257 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08561-7. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471504>

6. Сёмин, В.П., История. : учебное пособие / В.П. Сёмин, Ю.Н. Арзамаскин. — Москва : КноРус, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-406-02996-1. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL:<https://book.ru/book/936303>

7. Самыгин, С.И., История : учебник / С.И. Самыгин, П.С. Самыгин, В.Н. Шевелев. — Москва : КноРус, 2022. — 306 с. — ISBN 978-5-406-09566-9. — Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL:<https://book.ru/book/943202>

8. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 472 с. — ISBN 978-5-507-46402-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/308750> .

3.2.2. Дополнительные источники

1. История мировых цивилизаций : учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 377 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09936-2. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475414>

2. Пленков, О. Ю. Новейшая история : учебник для среднего профессионального образования / О. Ю. Пленков. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00824-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471295>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Освоенные знания: Основные этапы исторического развития человеческого общества и основные их черты, периоды в истории России и их специфику, основные исторические подходы и концепции к изучаемой дисциплине, знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории</p>	<p>Знание основных этапов исторического развития человеческого общества и основные их черты, периоды в истории России и их специфику, основные исторические подходы и концепции к изучаемой дисциплине, знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.</p> <p>Итоговый контроль: - защита подготовленных обучающимися мультимедийных презентаций по одной из предложенных тем; - компьютерный тест на знание терминологии.</p>
<p>Освоенные умения: Определять причину того или иного явления, отличать причину от предпосылки, выделять как общие черты, так и специфику, анализировать то или иное явление, выбирать и использовать методы научного исследования, формулировать</p>	<p>Умение определять причину того или иного явления, отличать причину от предпосылки, выделять как общие черты, так и специфику, анализировать то или иное явление, выбирать и использовать</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

<p>собственную научную концепцию, видеть взаимосвязь между причиной и следствием, использовать полученные знания в педагогической деятельности</p>	<p>методы научного исследования, формулировать собственную научную концепцию, видеть взаимосвязь между причиной и следствием, использовать полученные знания в педагогической деятельности</p>	
--	--	--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Туроверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.02 Иностраный язык в профессиональной деятельности (английский)
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (английский) является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02-03, ОК 04-06, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	152
в т.ч. в форме практической подготовки	120
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	120
Промежуточная аттестация (экзамен)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Общие сведения о туризме			
Тема	1.1. Содержание учебного материала		
Туризм. Профессии в туризме	<p>1. Туризм: определение туризма и понятие турист.</p> <p>Профессии в туризме: обязанности, рабочий день на работе, навыки, необходимые для различных профессий в сфере туризма. Национальности и языки.</p> <p>Порядок слов в английском предложении; глагол «to be»; личные местоимения; настоящее неопределенное время и настоящее продолженное время (The Present Indefinite Tense, the Present Continuous Tense); наречия частотности.</p> <p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	1	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
В том числе практических и лабораторных занятий			

	2-4. Интервью с работником сферы туризма: встреча, знакомство, профессии, приветствия, благодарности, прощание, формы обращения.	3	
	5-7. Ролевая игра: Приветствие. Знакомство. Рассказ о будущей профессии.	3	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		
Стратегия туристического бизнеса	8. Стратегии туристического бизнеса: рынок туризма и его исследование, цели и задачи туристических компаний, конкуренты, направления туризма, реклама в туризме. Глагол «to have»; вопросительные предложения; словообразование: суффиксы существительных, прилагательных, глаголов; приставки.	1	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	9-11. Фразы согласия или несогласия.	3	
	12-14. Написание рекламы туров, гостиниц, услуг. Образцы рекламных объявлений.	3	
Раздел 2. Организация путешествий			
Тема 2.1. Виды путешествий	Содержание учебного материала		
	15. Виды путешествий: в зависимости от времени года, продолжительности, целей и интересов. Модальные глаголы; причастие настоящего времени; союзы.	1	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Правила построения простых и сложных предложений на		

	<p>профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>16-18. Заказ туристической поездки: по телефону и письменно, информация о путешествиях. Телефонные разговоры: как отвечать на телефонные звонки, правила ведения телефонных разговоров.</p> <p>19-21. Факсы, электронные сообщения. Образцы сообщений. Письмо с информацией о путешествиях; письмо, подтверждение информации; заполнение бланка с информацией о путешествии.</p>		
		3	
		3	
Тема 2.2. Путешествие по воздуху	Содержание учебного материала		
	<p>22. Путешествия по воздуху: описание аэропорта и его служб: регистрация, таможня, паспортный контроль, багаж; магазин duty-free; правила безопасности в самолете; сокращения и символы, принятые в авиаперевозках; чтение авиабилета, монитора в аэропорту.</p> <p>Будущее время, the Present Indefinite Tense для обозначения будущего действия в расписаниях; специальные вопросы; отрицательные предложения; предлоги времени, места, направления; повелительное наклонение.</p> <p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	1	<p>ОК 02-03</p> <p>ОК 04-06</p> <p>ОК 09</p>

		В том числе практических и лабораторных занятий		
		23-25. Бронирование мест на самолет: расположение мест в самолете (у окна, у прохода, классы); время, дата, авиакомпания, рейсы.	3	
		26-28. Меморандум или служебная записка, объявление. Образцы записок, объявлений.	3	
Тема	2.3.	Содержание учебного материала		
Путешествия наземными видами транспорта		29. Путешествия наземными видами транспорта: поездка по железной дороге, расписание, проезд в автобусе, на автомобиле; цены и скидки на билеты; чтение описательного текста. Числительные; будущее время (The Future Indefinite); The Present Continuous Tense для обозначения будущего действия (планов); модальные глаголы (would + like + to (глагол)/существительное; would + rather (do)/prefer to, could, should, ought to); предлоги времен	1	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
		Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.		
		В том числе практических и лабораторных занятий		
		30-32. Запрос информации о железнодорожном транспорте: расписание, время, даты, цены. Правила ведения телефонных разговоров: запрос информации и ответ на запрос.	3	
		33-35. Образцы документов в соответствии со специальностью: рекламные буклеты, расписание, схемы железных дорог, билеты и т.п. Письмо – запрос/ответ на запрос информации, подтверждение информации о железнодорожном транспорте.	3	

Тема 2.4. Круизы	Содержание учебного материала		
	36.Круизы: определение круиза; паромы, путешествие на лайнере, услуги и расположение помещений на лайнере/пароме. Вопросительные предложения разных типов. Работа с текстом. Перевод текста: «Достопримечательности англоязычных стран»	1	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	37-39.Изменение планов, отмена брони.	3	
40-42.Письмо-подтверждение брони, отказ и изменение планов, объяснение причин; объяснение клиенту условий его отказа или изменений его планов.	3		
Тема 2.5. Международные путешествия	Содержание учебного материала		
	43.Международные путешествия: названия стран, национальностей, языков; климат и погода; местные достопримечательности и развлечения; всемирно известные достопримечательности; покупки, подарки, сувениры; условия въезда в страну; транспорт. Образование прилагательных; модальные глаголы долженствования; советы и предложения; глагол «will»; артикли с географическими названиями и именами собственными; абстрактные понятия. Настоящее перфектное время о прошлом опыте.	1	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы		

		(бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.		
		В том числе практических и лабораторных занятий		
		44-46.Презентация курорта; объяснение программы и маршрута путешествия.	3	
		47-49.Информационное письмо по теме занятия; образцы документов в соответствии с темой (буклеты, рекламные объявления, видеоматериалы). Планирование и составление своего маршрута путешествия. Ведение путевого дневника.	3	
Тема	2.6.	Содержание учебного материала		
Пешеходные туры		50.Пешеходные туры: походы в горы, по сельской местности; пейзаж, ландшафт. Правила безопасности в походе. Сравнение времен настоящего перфектного с прошедшим неопределенным (The Present Perfect Tense and the Past Indefinite (Simple) Tense); наречия: образование.		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
		Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.	1	
		В том числе практических и лабораторных занятий		
		51-53.Составление пешеходных маршрутов.	3	
		54-56.Графическое изображение маршрутов, работа с картой.	3	
Тема	2.7.	Содержание учебного материала		

Экскурсии по городу. Туристические информационные центры	<p>57.Экскурсии по городу; туристические информационные центры: достопримечательности и исторические места (замки, монастыри, дворцы и др.); городской транспорт (метро, трамвай, автобус, такси); развлечения в городе (музеи и выставки, фестивали, спортивные мероприятия, парки и аттракционы). Описание процессов изготовления национальных напитков.</p> <p>Указательные местоимения; страдательный залог (настоящее и прошедшее время); артикли.</p>	1	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>		
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>58-60.Объяснение пути в городе; информация о городах и их достопримечательностях.</p>	3	
	<p>61-63.Описание достопримечательностей. Схемы городов и транспортных маршрутов.</p>	3	
Тема 2.8. Маршруты путешествий	<p>Содержание учебного материала</p> <p>64.Маршруты путешествий: программа отдыха, экотуризм; этикет в разных странах, что взять в путешествие. Проблемы во время путешествий.</p> <p>Неопределенная форма глагола (The Infinitive) и ее функции в предложении; предлоги</p> <p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов,</p>	1	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09

	средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	65-67.Обсуждение маршрутов и программ с клиентами.	3	
	68-70.Составление маршрутов.	3	
Тема 2.9.	Содержание учебного материала		
Путешествие и безопасность	71.Путешествия и безопасность: советы туристам, связанные со здоровьем, погодой и климатом, сохранностью вещей, покупками, едой и др.; службы и профессии, обеспечивающие безопасность туристов; страхование. Модальные глаголы – советы, разрешения, запреты.	1	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	72-74.Советы и правила поведения в разных местах (в гостинице, на экскурсии и др.). Как улаживать жалобы и претензии клиентов.	3	
	75-77.Письмо-извинение на жалобу клиента.	3	
Раздел 3. Гостиничное обслуживание			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		
Гостиницы и другие места проживания	78.Гостиницы и другие места проживания: типы гостиниц и услуг, которые они предоставляют; цены и скидки; развитие гостиничного бизнеса. Артикли: определенный, неопределенный, отсутствие артикля;	1	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09

	степени сравнения прилагательных; структура «to be going to» (о планах).		
	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	79-81. Деловые переговоры: посещение гостиницы представителем туристического агентства.	3	
	82-84. Электронное сообщение: описание гостиницы и услуг. Образцы буклетов о гостиницах. Символы, обозначающие услуги в гостинице.	3	
Тема 3.2. Виды апартаментов	Содержание учебного материала		
	85. Виды апартаментов: прием гостей, регистрация и размещение гостей; условия оплаты и условия проживания в гостинице. Видовременные формы глагола в английском языке (обобщение пройденного материала).		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	86-88. Фразы делового общения при встрече и размещении гостей в гостинице. Рассмотрение жалоб гостей в гостинице. Вызов	3	

	экстренной помощи.		
	89-91.Факсы, электронные сообщения о бронировании и подтверждении брони номера. Образцы сообщений.	3	
Тема 3.3. Виды услуг в гостинице	Содержание учебного материала		
	92.Виды услуг в гостинице: деловой центр и его оборудование, конференции в гостинице, спортивные услуги; автомобиль напрокат. Условные предложения (if/when-clauses). Настоящее перфектное время с предлогами for/since.	1	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
93-98.Факсимильное сообщение – информация о возможностях бизнес-центра. Факс-запрос на проведение конференции в гостинице.	6		
Тема 3.4. Питание	Содержание учебного материала		
	99.Питание: виды ресторанов, кафе, баров; меню; национальные кухни; виды продуктов и их приготовление. Этикет за столом. Неличные формы глагола: причастие прошедшего времени. Исчисляемые и неисчисляемые существительные; much/many; (a) few/(a) little/ a lot (of); too + much(many)/прилагательное/(not) enough. Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	1	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09

	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	100-105.Заказ блюд. Объяснение, из чего состоит блюдо и/или как его приготовить. Жалобы в ресторане.	6	
Раздел 4. Развитие и организация туризма			
Тема 4.1. Работа туристических агентств	Содержание учебного материала		
	106.Работа туристических агентств: работа туроператора, его обязанности. Продажа туров по путевке (package holidays). История создания и перспективы развития туристических агентств. Ознакомительные туры. Неличные формы глагола: инфинитив, причастие настоящего времени, причастие прошедшего времени и конструкции с ними; модальные глаголы предположения.	1	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
107-112.Диалог – продажа путевки. Телефонный разговор – назначение встречи.	6		
Тема 4.2. Расчеты. Деньги	Содержание учебного материала		
	113.Расчеты. Деньги: валюты разных стран и обмен валют; различные виды оплаты; кредитные карты; документы – счета, квитанции, накладные. Сроки оплаты.	1	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09

	Прямая/косвенная речь; правило согласования времен.		
	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	114-119. Телефонные разговоры и переговоры об условиях оплаты.	6	
Тема 4.3. Культура нашей страны	Содержание учебного материала		
	120.Культура нашей страны: праздники, исторические памятники, традиции, театр. Соответствие русских и английских названий и понятий, связанных с национальной культурой и историей в английском языке.		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	121-126.Презентация России в устной форме.	6	
Тема 4.4. Источники в туристическом бизнесе	Содержание учебного материала		
	127.Источники в туристическом бизнесе: указатели на улицах, в транспорте, в помещениях, расписания, программы, путеводители по городам/странам, буклеты, рекламные материалы документы и бланки в соответствии с профессией, карты, атласы, схемы,	1	ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09

	планы.		
	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	128-133.Заполнение документов в соответствии со специальностью.	6	
Тема 4.5. Перспективы профессии.	Содержание учебного материала		
	134.Перспективы профессии: устройство на работу; умения и навыки, необходимые для работы, подготовка к собеседованию, содержание собеседования, правила поведения на собеседовании и написания резюме.		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
135-140.Собеседование о приеме на работу.	6		
Всего:		140	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 8;
- стул ученический – 16;
- доска – 1;
- ноутбук – 1;
- проектор – 1;
- экран – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 2

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Коровкина Д.В. Английский язык в профессии. Общественное питание [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.В. Коровкина. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2020. — 112 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. <http://www.englishforbusiness.ru>
2. <http://lenglish.com>
3. <http://engtopic.ru>
4. <http://www.englishformyjob.com/>
5. <http://www.ego4u.com/>
6. <http://www.englishclub.com/english-for-work/index.htm>
7. <http://sayfun.me/students-stuff/english-learning-downloads/> www.iatefl.org
www.developingteachers.com
8. www.teachingenglish.org.uk

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке; Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме; Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; Демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор; Соответствие лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - написание диктантов; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.</p> <p>Итоговый контроль: - защита подготовленных обучающимися докладов, эссе, презентаций; - письменные/устные ответы, выполнения заданий в виде деловой игры.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать</p>		

простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
---	--	--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Туроверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-04 ОК 06-07 ОК 09	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной</p>	<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения,</p>

<p>службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	38
В т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	28
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в т. ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях			
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1-2. Цели и задачи изучения дисциплины. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального происхождения. Терроризм и меры по его предупреждению. Основы пожаробезопасности и электробезопасности</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>3-4. Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера</p> <p>5-6. Практическое занятие № 2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта</p>	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 07
Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	<p>Содержание учебного материала</p> <p>7-8. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения</p> <p>9-10. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения</p>	4	OK 01 OK 02 OK 04

	В том числе практических занятий		ОК 07
	11-12. Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения	2	
	13-14. Практическое занятие № 4. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		
Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	15. Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	16. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам		
	В том числе практических занятий		
	17-18. Практическое занятие № 5. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки			
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		
Основы военной безопасности Российской Федерации	19-22. Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	23-24. Организация обороны Российской Федерации		
	В том числе практических занятий		
	25-26. Практическое занятие № 6. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2	
	27-28. Практическое занятие № 7. Общая физическая и строевая подготовка	2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		
	29-30. Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-	6	

Вооруженные Силы Российской Федерации	космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил		OK 01 OK 02 OK 04 OK 07
	31-32. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами		
	33-34. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг		
	В том числе практических занятий		
	35-36. Практическое занятие № 8. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2	
	37-38. Практическое занятие № 9. Общая физическая и строевая подготовка	2	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала		OK 01 OK 02 OK 04 OK 07
Воинская обязанность в Российской Федерации	39-40. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу	6	
	41-42. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу		
	43-44. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе		
	В том числе практических занятий		
	45-46. Практическое занятие № 10. Обязательная подготовка граждан к военной службе		
Тема 2.4.	Содержание учебного материала		OK 01 OK 02 OK 04 OK 07
Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	47-48. Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ	6	
	49-50. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации		
	51-52. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество		
	В том числе практических занятий		
	53-54. Практическое занятие № 11. Воинские звания и военная		

	форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации		
	55-56. Практическое занятие № 12. Общая физическая и строевая подготовка	2	
Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	57-58. Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих	6	
	59-60. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы		
	61-62. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба		
	В том числе практических занятий		
	63-64. Практическое занятие № 13. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	2	
	65-66. Практическое занятие № 14. Общая физическая и строевая подготовка	2	
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)			
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	1. Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи	14	
	2. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма		
	3. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях		
	В том числе практических занятий		
Практическое занятие № 6. Общие принципы оказания первой медицинской помощи	2		

	Практическое занятие № 7. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	2	ОК 07
	Практическое занятие № 8. Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	2	
	Практическое занятие № 9. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	2	
	Практическое занятие № 10. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Профилактика инфекционных заболеваний	1. Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний	10	
	2. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами		
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 11. Правила госпитализации инфекционных больных	2	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
Обеспечение здорового образа жизни	1. Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие	6	
	2. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 12. Показатели здоровья и факторы, их определяющие	2	
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния	2	
	Практическое занятие № 14. Составление индивидуальных карт	2	

	здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания		
67-68. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета безопасности жизнедеятельности:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- персональный компьютер;
- телевизор;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 1
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2;
- образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, компас-азимут;
- электронный стрелковый тренажер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые документы:

1. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций».
2. Постановление Правительства РФ от 11.11.2006 № 663 "Об утверждении Положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации".
3. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе».
4. Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».
5. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды».
6. Федеральный закон от 22.07.2008 № 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности"
7. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ «О воинской обязанности и воинской службе».

8. "Конституция Российской Федерации" (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ).
9. Федеральный закон от 28.12.2010 № 390-ФЗ "О безопасности".
10. Приказ Министра обороны РФ № 96, Минобрнауки РФ № 134 от 24.02.2010 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 № 16866).
11. Указ Президента РФ от 31.12.2015 № 683 "О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации".
12. Указ Президента РФ от 05.12.2016 № 646 "Об утверждении Доктрины информационной безопасности Российской Федерации".
13. "Гражданский кодекс Российской Федерации" от 30.11.1994 № 51-ФЗ
14. Федеральный закон от 21.12.1994 № 69-ФЗ "О пожарной безопасности".
15. Федеральный закон от 09.01.1996 № 3-ФЗ "О радиационной безопасности населения".
16. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ "О промышленной безопасности опасных производственных объектов".
17. Постановление Правительства РФ от 04.09.2003 № 547 "О подготовке населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера".

Основная литература:

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 399 с. — (Профессиональное образование).

Дополнительная литература:

1. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 639 с. — (Профессиональное образование).
2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 313 с. — (Профессиональное образование).
3. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 441 с. — (Профессиональное образование).
4. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Микрюков В.Ю. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с.

5. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2021. — 192 с.
6. Тягунов, Г.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Тягунов Г.В., Волкова А.А., Шишкунов В.Г., Барышев Е.Е. — Москва : КноРус, 2021. — 274 с.
7. Буянский, С.Г. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Буянский С.Г., Данилина М.В., Кабанова Н.А., Чаленко Н.Н. — Москва : Русайнс, 2021. — 310 с.

Интернет – ресурсы:

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – URL: <http://window.edu.ru/>.
2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru/>.
3. Университетская информационная система «РОССИЯ» – URL: <https://uisrussia.msu.ru/>.
4. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» – URL: <http://нэб.рф/>.
5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.
6. Справочная правовая система «Консультант плюс» – URL: <http://www.consultant.ru/>.
7. Справочная правовая система «Гарант» – URL: <http://www.garant.ru/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Освоенные знания: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p>	<p>Знание принципов обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основных видов потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основ военной службы и обороны государства; задач и основных мероприятий гражданской обороны; способов защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Текущий контроль: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.)</p>

<p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	<p>основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим.</p>	
<p>Освоенные умения: организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной</p>		

<p>специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p>		
--	--	--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Тuroверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 08	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.	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	82
в т.ч. в форме практической подготовки	69
в т. ч.:	
теоретическое обучение	13
практические занятия	69
Промежуточная аттестация (зачет, дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности		16/12	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	16	
Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вработывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные	4	ОК 08

	<p>возможности человека. Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.</p>		
	<p>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>		
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Выполнение комплексов дыхательных упражнений	2	
	Выполнение комплексов утренней гимнастики	2	
	Выполнение комплексов упражнений для глаз	1	
	Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки	1	

	Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела	1	
	Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия	1	
	Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса	2	
	Проведение студентами самостоятельно подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		52/45	
Тема 2.1. Общая физическая подготовка	Содержание учебного материала	9	
	Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. Двигательные действия. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры.	1	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.	2	
	Подвижные игры различной интенсивности.	6	

	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Легкая атлетика	Содержание учебного материала	9	
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.	1	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	На каждом занятии планируется решение задачи по разучиванию, закреплению и совершенствованию техники двигательных действий.	2	
	На каждом занятии планируется сообщение теоретических сведений, предусмотренных настоящей программой.	3	
	На каждом занятии планируется решение задач по сопряжённому воспитанию двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.	3	
Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 2.3. Спортивные игры	Содержание учебного материала	5	
	Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. 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. 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.	1	ОК 08

Волейбол.

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.

Футбол.

Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.

Гандбол.

Техника нападения. Перемещения и остановки игроков. Владение мячом: ловля, передача, ведение, броски. Техника защиты. Стойка защитника, перемещения, противодействия владению мячом (блокирование игрока, блокирование мяча, выбивание). Техника игры вратаря: стойка, техника защиты, техника нападения. Тактика нападения: индивидуальные, групповые, командные действия.

Тактика защиты: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика игры вратаря. Учебная игра.

Бадминтон.

Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Поддачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёмы волана. Тактика игры в бадминтон.

	<p>Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Настольный теннис.</p> <p>Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.</p>		
	<p>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>В том числе практических и лабораторных занятий</p>	<p>4</p>	
	<p>На каждом занятии планируется решение задачи по разучиванию, закреплению и совершенствованию техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры.</p>	<p>2</p>	
	<p>На каждом занятии планируется сообщение теоретических сведений, предусмотренных настоящей программой.</p>	<p>1</p>	
	<p>На каждом занятии планируется решение задач по сопряжённому воспитанию двигательных качеств и способностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в зависимости от задач занятия проводятся тренировочные игры, двусторонние игры на счёт. - после изучения техники отдельного элемента проводится выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико- тактических приёмов игры. 	<p>1</p>	

		Самостоятельная работа обучающихся		
Тема	2.4.	Содержание учебного материала	5	
Атлетическая гимнастик (девушки)		<p>Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками</p> <p>Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды платформ. Основные исходные положения. Движения ногами и руками в различных видах степ-аэробики.</p> <p>Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные положения, упражнения различной направленности. Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений.</p> <p>Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений.</p> <p>Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание.</p> <p>Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод".</p> <p>Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой.</p> <p>Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий.</p>	1	ОК 08
		<p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>		
		В том числе практических и лабораторных занятий	4	

		На каждом занятии планируется решение задачи по разучиванию, закреплению и совершенствованию техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций	2	
		На каждом занятии планируется сообщение теоретических сведений, предусмотренных настоящей программой.	1	
		На каждом занятии планируется решение задач по сопряжённому воспитанию двигательных качеств и способностей:	1	
		-воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики.		
		Самостоятельная работа обучающихся		
Тема	2.5.	Содержание учебного материала	7	
Атлетическая гимнастик (юноши)		<p>Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач.</p> <p>Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии.</p> <p>Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных группы. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами.</p> <p>Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений.</p> <p>Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка.</p> <p>Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний</p>	1	ОК 08
		<p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p>		

	средства профилактики перенапряжения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	На каждом занятии планируется решение задачи по разучиванию, закреплению и совершенствованию основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.	2	
	На каждом занятии планируется сообщение теоретических сведений, предусмотренных настоящей программой.	2	
	На каждом занятии планируется решение задач по сопряжённому воспитанию двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.6. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала	8	
	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках). Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км	1	ОК 08

	(юноши). Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.		
	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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	7	
	На каждом занятии планируется решение задачи по разучиванию, закреплению и совершенствованию основных элементов техники изучаемого вида спорта.	2	
	На каждом занятии планируется сообщение теоретических сведений, предусмотренных настоящей программой.	2	
	На каждом занятии планируется решение задач по сопряжённому воспитанию двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:	3	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема	2.7. Содержание учебного материала	9	
Плавание	Плавание способами кроль на груди, кроль на спине, брасс на груди. Старты в плавании: из воды, с тумбочки. Поворот: плоский закрытый и открытый. Проплавание дистанций до 100 метров избранным способом. Прикладные способы плавания.	1	ОК 08
	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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	На каждом занятии планируется решение задачи по разучиванию, закреплению и совершенствованию техники плавания.	3	
	На каждом занятии планируется сообщение теоретических сведений, предусмотренных настоящей программой.	3	
	На каждом занятии планируется решение задач по сопряжённому воспитанию двигательных качеств и способностей в процессе занятий плаванием:	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		14/12	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	7	
Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	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 учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методика формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методика формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.	1	ОК 08

	Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.		
	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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.	3	
	Формирование профессионально значимых физических качеств.	3	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2. Военно – прикладная физическая подготовка.	Содержание учебного материала	7	
	Строевая, физическая, огневая подготовка. Строевая подготовка. Строевые приёмы, навыки чёткого и слаженного выполнения совместных действий в строю. Физическая подготовка. Основные приёмы борьбы (самбо, дзюдо, рукопашный бой): стойки, падения, самостраховка, захваты. броски, подсечки, подхваты, подножки, болевые и удушающие приёмы, приёмы защиты, тактика борьбы. Удары рукой и ногой, уход от ударов в рукопашном бою. Преодоление полосы препятствий. Безопорные и опорные прыжки, перелезание, прыжки в глубину, соскакивания и выскакивания, передвижение по узкой опоре. Огневая подготовка. Навыки обращения с оружием, приёмы стрельбы с прицеливанием по неподвижным мишеням, в условиях ограниченного времени.	1	ОК 08
	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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Разучивание, закрепление и выполнение основных приёмов строевой подготовки.	1	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники обращения с оружием.	1	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники основных элементов борьбы.	1	
	Разучивание, закрепление и совершенствование тактики ведения борьбы.	1	
	Учебно-тренировочные схватки.	1	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники преодоления	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация			
Всего:		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия: спортивного зала, лыжной базы.

Оборудование спортивного зала:

- гантели – 18;
- маты гимнастические – 13;
- мяч б/б – 7;
- мяч баскетбольный – 17;
- мяч волейбольный – 20;
- мяч футбольный – 3;
- обручи – 20;
- шведская лестница;
- гимнастические маты,
- гранаты;
- тренажеры;
- аптечка медицинская;
- сетка заградительная;
- секундомер – 1;
- сетка в/б – 1;
- щит баскетбольный – 1;
- оборудование для занятий гимнастикой (гимнастический конь, козёл, перекладина, мостики);
- секундомеры;
- табло механическое;
- компьютер;
- музыкальный центр

Оборудование лыжной базы: стеллажи для лыж и лыжных палок, лыжи, лыжные палки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Быченков С.В. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / С.В. Быченков, О.В. Везеницын, . — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2020. — 120 с.
2. Сахарова Е.В. Физическая культура [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.В. Сахарова, Р.А. Дерина, О.И. Харитонова. — Электрон. текстовые данные. — Волгоград, Саратов: Волгоградский институт бизнеса, Вузовское образование, 2021. – 94с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.edu.ru/index.php>
2. <http://www.olympichistory.info/archive.htm>
3. <http://www.volley.ru/pages/497/>
4. <http://basketlessons.net/6.html>
5. <http://www.kvnsport.ru/balls.php>
6. <http://www.fizkulturavshkole.ru/doc.html>
7. <http://sportmashina.com/?cnt=articles&r=1>
8. <http://www.trainer.h1.ru/> - сайт учителя физ.культуры
9. <http://zdd.1september.ru/> - газета "Здоровье детей"
10. <http://spo.1september.ru/> - газета "Спорт в школе"
11. <http://www.infosport.ru/press/fkvot/> - Физическая культура: воспитание, образование, тренировка. Ежеквартальный научно-методический журнал Российской Академии Образования Российской Государственной Академии Физической Культуры.
12. <http://www.infosport.ru/press/szr/1999N5/index.htm> - Спортивная жизнь России. Электронная версия ежемесячного иллюстрированного журнала.
13. <http://kzg.narod.ru/> - Журнал «Культура здоровой жизни»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Знать роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>средства профилактики перенапряжения.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирование; <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. <p>Лёгкая атлетика. Экспертная оценка:</p>

		<p>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);</p> <p>- самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p>Спортивные игры. Экспертная оценка:</p> <p>- техники базовых элементов,</p> <p>-техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),</p> <p>-техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,</p> <p>-выполнения студентом функций судьи;</p> <p>- самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</p>
--	--	--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.05 Основы финансовой грамотности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 03	<p>применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития:</p> <p>составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов.</p> <p>- производить оплату с применением различных видов платежных средств.</p> <p>определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей.</p> <p>-выбирать продукты страхования; оформлять налоговую декларацию; оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер.</p> <p>нормативные основания по защите прав потребителей;</p>	<p>структуры семейного бюджета и экономики семьи</p> <p>банковской системы и предлагаемых ею продуктов: кредит и депозит, инвестирование.</p> <p>расчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания.</p> <p>виды платежных средств.</p> <p>страхование и его виды.</p> <p>налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).</p> <p>правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.</p> <p>признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.</p> <p>основы предпринимательства.</p>

	выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке.	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Личное финансовое планирование			
Тема 1.1. Домашняя бухгалтерия	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 03
	1-2. Личный (семейный) бюджет. Структура, способы составления и планирования бюджета. Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения. Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT–анализ как один из способов принятия решений.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	3-4. Практическое занятие 1. Решение ситуационной задачи путем заполнения таблицы SWOT–анализа (слабые и сильные стороны выбранного решения)	2	
5-6. Практическое занятие 2. Деловой практикум. Составление личного финансового плана и бюджета.	2		

Раздел 2. Финансовые продукты банковской системы			
Тема 2.1. Оценка банка для заключения договорных отношений	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 03
	7. Оценка добросовестности банка. Основные характеристики. Порядок сбора и оценки информации о банке и основных видах продуктов.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	8. Практическое занятие 3. Решение ситуационной задачи. Оценка банка и обоснование оценки.	1	
Тема 2.2. Банковские депозиты	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 03
	9. Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов. Сбор и анализ информации о банковских продуктах. Управление рисками по депозиту.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	10. Практическое занятие 4. Оценка условий и составление Депозитного договора.	1	
	11. Практическое занятие 5. Расчет доходности вложений по депозитному счету.	1	
Тема 2.3. Банковские кредиты	Содержание учебного материала		ОК 03
	12. Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность). Сбор и анализ информации о кредитных продуктах. Понятие микрозайма. Уменьшение стоимости кредита. Чтение и анализ кредитного договора. Кредитная история. Кредит как часть личного финансового плана. Типичные ошибки при использовании кредита.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	13. Практическое занятие 5. Практикум: кейс – Крупная	1	

	покупка при использовании кредита (Покупка машины) с расчетом графика погашения.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4. Инвестиции	Содержание учебного материала		
	14. Инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Акции, облигации, вклады в Инвестиционные фонды (ПИФы), биржевые инвестиционные фонды (ETF) Сроки и доходность инвестиций. Фондовый рынок и его инструменты. Как делать инвестиции. Как анализировать информацию об инвестировании денежных средств. Место инвестиций в личном финансовом плане.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	15-16. Практическое занятие 6. Практикум. Кейс – «Куда вложить деньги»	2	
Раздел 3. Страхование			
Тема 3.1. Страхование	Содержание учебного материала		ОК 03 ПК 1.3, ПК 1.4.
	17-18. Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Значение основных положений договор страхования. Виды страхования в России. Страховые компании, услуги для физических лиц. Льготные условия и налоговые льготы. Страхование на транспорте.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	19-20. Практическое занятие 7. Оформление договора на страхование жизни	2	
Раздел 4. Налоги			

Тема 4.1. Налоги	Содержание учебного материала		
	21-22. Понятие налоги. Работа налоговой системы в РФ. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Виды налогов для физических лиц, в том числе на доходы по вкладам. Использование налоговых льгот и налоговых вычетов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	23.Практическое занятие 8. Расчет земельного налога и заполнение налоговой декларации.	1	
	24. Практическое занятие 9. Оформление документов на налоговый вычет. Расчет размера налогового вычета.	1	
Раздел 5. Денежное обращение			
Тема 5.1. Расчетно-кассовые операции	Содержание учебного материала		ОК 3 , ПК 1.3.
	25-26. Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц. Виды платежных средств. Чеки, дебетовые карты, кредитные карты, электронные деньги, оплата через телефон и др. Инструменты денежного рынка. Формы дистанционного банковского обслуживания – правила безопасного поведения операций при пользовании интернет-банкингом.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	27.Практическое занятие 10. Заполнение документов по расчетно-кассовой операции.	1	
Раздел 6. Пенсия			
Тема 6.1. Пенсия	Содержание учебного материала		ОК 03
	28-29. Понятие пенсии. Государственная пенсионная система в РФ. Понятие и работа пенсионных фондов. Как	2	

	сформировать индивидуальный пенсионный капитал. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	30. Практическое занятие 11. Расчет размеров пенсии при заданных параметрах с использованием информационных ресурсов.	1	
Раздел 7. Распознавание мошеннических операций			
Тема 7.1. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке	Содержание учебного материала		
	31. Защита прав потребителей. Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с банковскими картами. Махинации с кредитами. Мошенничества с инвестиционными инструментами по специальности.	1	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	32. Практическое занятие 12. Практикум. Кейс – «Заманчивое предложение»	1	
Раздел 8. Создание собственного дела			
Тема 8.1. Предпринимательство	Содержание учебного материала		
	33. Основные понятия: бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени, венчурист.	1	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	34. Практическое занятие 12. Разработка бизнес-плана	1	
35-36. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики и бухгалтерского учета

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- персональный компьютер – 1;
- проектор – 1;
- экран – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 2

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Жабина С. Б. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании.» (2-е изд., стер.) (в эл. формате) 2020 М.: Издательский центр «Академия».
2. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 154 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13794-1. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/466897> (дата обращения: 13.09.2021).
3. Пушина, Н. В. Основы предпринимательства и финансовой грамотности. Практикум / Н. В. Пушина, Г. А. Бандура. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-507-45254-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292901> .

Интернет-ресурсы

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>
2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система
3. [http:// www.Ekonomi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru)
4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Структуры семейного бюджета и экономики семьи Банковской системы и предлагаемых ею продуктов: кредит и депозит, облигации, инвестирование. Расчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания. Виды платежных средств. Страхование и его виды. Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.	Применять знания о составных частях семейного бюджета при формировании финансового плана. Применять знания о продуктах предлагаемых банковской системой при принятии решения об использовании конкретных продуктов. Демонстрировать знания о видах платежных средств, страховании и его видах, налогах, правовых нормах по защите прав потребителей финансовых услуг, признаках мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.	Тестирование по темам курса Экспертная оценка Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения практических работ.

<p>Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития: - составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов. - производить оплату с применением различных видов платежных средств. - определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей. -выбирать продукты страхования; - оформлять налоговую</p>	<p>Уметь 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>декларацию;</p> <ul style="list-style-type: none">- оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер.- нормативные основания по защите прав потребителей;- выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке		
---	--	--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.06 Основы бережливого производства
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2023

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГ.06 Основы бережливого производства

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 03–06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения; – анализировать организационные структуры управления; – проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала; – применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; – принимать эффективные решения, используя систему методов управления; – организовывать рабочее место и трудовую деятельность с учетом основ бережливого производства 	<ul style="list-style-type: none"> – сущность, характерные черты и история развития менеджмента; – методы планирования и организации работы подразделения; – принципы построения организационной структуры управления; – основы формирования мотивационной политики организации; – внешняя и внутренняя среда организации; цикл менеджмента; – процесс принятия и реализации управленческих решений; – стили управления, коммуникации – современные методы и инструменты менеджмента; – основы бережливого производства, признаки качества транспортных услуг, – принципы бережливого производства; – основы системы 5S и цели ее применения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
В т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	16
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 1.1. Сущность менеджмента и современные инструменты	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 03–06
	1-2. Понятие менеджмента, его задачи и роль в развитии современного предприятия (организации). Понятие менеджмента. Цели менеджмента. Задачи менеджмента. Основные подходы к менеджменту и их развитие. Национальные особенности менеджмента. Лин-менеджмент и его особенности. Система 5s, основные инструменты, стадии и порядок реализации. Карта потока создания ценностей	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	3-4. Практическое занятие 1. Разработка карты потока создания ценности (картирование)	2	
Тема 1.2. Внешняя и внутренняя среда организации (предприятия)	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 03–06
	5-6. Характеристика внешней и внутренней среды организации (предприятия). Понятие «окружающая среда организации». Факторы внешней среды, их состав и влияние на деятельность организации. Факторы внутренней среды, их состав и влияние на успешность деятельности организации (предприятия). Методы анализа внешней и внутренней среды. SWOT-анализ,	2	

	методика его проведения		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	7-8. Практическое занятие 2. Сбор статистических данных для выстраивания система качества оказания транспортных услуг	2	
Тема 1.3. Бережливое производство	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 03–06
	9-10. Основные понятия бережливого производства. Рациональное использование материальных, кадровых, финансовых ресурсов, организации рабочих мест, организации процессов. Применение системы 5S, визуализация и упорядочение	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	11-12. Практическое занятие 3. Моделирование производственных процессов транспортного предприятия (организации)	2	
Тема 1.4. Инструменты менеджмента	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 03–06
	13-18 Цикл менеджмента. Планирование в системе менеджмента. Назначение и виды планирования: тактическое, стратегическое, бизнес-планирование. Технология стратегического планирования. Организационные структуры управления предприятием: Понятие и элементы, Виды (иерархические и органические структуры), их характеристика. Применение метода Lean Six Sigma. Понятие мотивации. Элементы мотивации. Эволюция теорий мотивации. Содержательные теории мотивации. Процессуальные теории мотивации. Контроль и его виды. Понятие и назначение контроля. Виды контроля: предварительный, текущий, заключительный	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	19. Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач	1	

	«Стратегический менеджмент. Процесс стратегического планирования»		
	20. Практическое занятие 5. Планирование мероприятий по формированию системы мотивации труда	1	
	21-22. Практическое занятие 6. Имитационная игра «организация деятельности транспортного предприятия». Разработка кайдзен предложения	2	
Тема 1.5. Системы методов управления	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 03–06
	23-26. Понятие метод управления. Система методов управления: административные, экономические, социально-психологические, их характеристика и область применения. Особенности применения тех или иных методов управления на транспортном предприятии (организации)	4	
Тема 1.6. Коммуникации в менеджменте	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 03–06
	27-30. Понятие и назначение информации и коммуникаций в менеджменте. Виды коммуникаций. Коммуникационный процесс. Элементы коммуникационного процесса. Барьеры в коммуникации. Коммуникационные сети в организации. Виды коммуникационных сетей. Характеристика коммуникационных сетей. Этикет делового общения и его значение при организации коммуникации	4	
Тема 1.7. Процесс принятия решений	Содержание		ОК 01, ОК 03–06
	31-32. Методы и способы принятия решений. Управленческое решение: понятие, классификация. Этапы принятия управленческого решения. Методы принятия управленческих решений.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	33-34. Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по принятию решений в профессиональной деятельности	2	

Тема 1.8. Лидерство, руководство и партнерство	Содержание		ОК 01, ОК 03–06
	35. Лидерство. Типы лидеров. Качества лидера. Понятие власть. Стиль руководства: понятие, классификация. Одномерные стили руководства, их характеристика. Многомерные стили руководства, их характеристика Решётка менеджмента	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	36-37. Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по теме «Психология управления личностью. Психология управления коллективом»	2	
Тема 1.9. Управление персоналом	Содержание		ОК 01, ОК 03–06
	38. История возникновения науки управления персоналом. Управление персоналом и эффективность деятельности организации. Осуществление деятельности по управлению персоналом. Подбор персонала, понятие и назначение. Методы отбора персонала, их характеристика. Роль индивидуально – психологических особенностей личности в профессиональной пригодности. Адаптация на рабочем месте. Классификация видов адаптации. Обучение персонала	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	39-40. Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по теме «Психология управления личностью. Психология управления коллективом»	2	
41-42. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета основ бережливого производства.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- ноутбук – 1;
- телевизор – 1;
- наглядные пособия;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 2

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Бурнашева, Э. П. Основы бережливого производства / Э. П. Бурнашева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 76 с. — ISBN 978-5-507-45505-8. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/271253> .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Хрисониди В.А. Основы бережливого производства. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студента для направления подготовки 23.03.01 Технология транспортных процессов. – пос. Яблоновский, 2019. – 23 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность, характерные черты и история развития менеджмента; – методы планирования и организации работы подразделения; – принципы построения организационной структуры управления; – основы формирования мотивационной политики организации; – внешняя и внутренняя среда организации; цикл менеджмента; – процесс принятия и реализации управленческих решений; – стили управления, коммуникации – современные методы и инструменты менеджмента – основы бережливого производства, признаки качества транспортных услуг, – принципы бережливого производства; – основы системы 5S и цели ее применения 	<p>Демонстрация умения правильно применять термины и определения</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.) <p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения; – анализировать организационные структуры управления; – проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала; – применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; – принимать эффективные 	<p>Демонстрация на практических занятиях отработанных умений по планированию и организации работы деятельности предприятия, выстраиванию системы мотивации,</p>	

решения, используя систему методов управления; – организовывать рабочее место и трудовую деятельность с учетом основ бережливого производства.	принятия решений, применения основ бережливого производства	
---	---	--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09	проводить поиск в различных поисковых системах; использовать различные виды учебных изданий; применять методики самостоятельной работы с учетом особенностей изучаемой дисциплины; описывать методы мониторинга рынка услуг; воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг	истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, классификаций услуг и сервиса; методов мониторинга рынка услуг; правил обслуживания потребителей услуг.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	32
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы сервисной деятельности			
Тема 1.1. Основы теории услуг	Содержание учебного материала 1-8. Понятие услуги. Свойства услуги. Типы услуг: производственные, распределительные, профессиональные, потребительские, общественные. Классификация услуг по принципам: вещественности или невещественности, материальные и нематериальные, стандартизированные и творческие, производственные и непроизводственные, коммерческие и некоммерческие, чистые и смешанные, идеальные и реальные, легитимные и нелегитимные, личностные и безличностные, простые и сложные и т.д. Услуги в современной экономике и их особенности как товара. Рынок услуг и его особенности. Покупательский риск в сфере услуг. Маркетинговая среда	8	ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09

	предприятия сервиса. Сегментирование рынка услуг.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	9-16. Характеристика основных показателей услуг	8	
Тема 1.2. Сущность системы сервиса	Содержание учебного материала		ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09
	17-20. Сервис как деятельность. Основные задачи современного сервиса: консультирование, подготовка персонала и покупателя, передача необходимой технической документации, доставка изделия, приведение изделия в рабочее состояние, оперативная поставка запасных частей, сбор и систематизация информации, формирование постоянной клиентуры рынка. Виды сервисной деятельности. Основные виды: технический, технологический, информационно-коммуникативный, транспортный, гуманитарный. Классификация сервиса: по времени его осуществления, по содержанию работ, по направленности услуг, по степени адаптации к потребителям, по масштабу и т.д. Основные подходы к осуществлению сервиса. Тенденции современного сервиса.	4	

	Принципы современного сервиса.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	21-28. Характеристика классификации потребностей в услугах	8	
Раздел 2. Организация сервисной деятельности			
Тема 2.1. Предоставление основных видов услуг. Формы, методы, правила обслуживания потребителей. Качество сервисных услуг	Содержание учебного материала		
	29-36. Основные характеристики материальных и социально-культурных услуг. Специфика предоставления услуг: помещение, оборудование, персонал, организация обслуживания, основные этапы исполнения услуг. Требования по предоставлению услуг: обязательность предложения, необязательность использования клиентом, эластичность сервиса, удобство сервиса, информационная отдача сервиса, разумная ценовая политика, гарантированное соответствие производства сервису. Сервис как потребность. Роль сервиса в удовлетворении потребностей человека. Фазы выбора потребителями товаров и услуг: цель, принятие решения, действия, удовлетворение потребности. Формы и методы	8	ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09

	<p>обслуживания потребителей. Формы: обслуживание потребителей в стационарных условиях, обслуживание потребителей с выездом на дом, бесконтактное обслуживание по месту жительства потребителя, обслуживание с использованием обменных фондов товаров. Методы: обслуживание специалистом по сервису, самообслуживание, экспресс-обслуживание и т.д.</p> <p>Обслуживание потребителей в контактной зоне. Понятие «контактной зоны». Соответствие контактной зоны характеру и содержанию сервисной деятельности; техническая оснащенность; помещения; образцы изделий; описание услуг; стоимость услуг.</p> <p>Показатели профессионального уровня персонала в контактной зоне. Профессиональные качества сотрудника: не причинять потребителю услуги неудобства без крайней необходимости, не допускать возникновения у него болезненных или неприятных ощущений, быть обходительным, любезным. Культура сервиса.</p>		
--	---	--	--

	<p>Правила обслуживания потребителей. Система законодательно-правовых, нормативных, технических документов по регулированию отношений между исполнителями услуг и потребителями, установлению правил конкурентной борьбы, ограничению рисков.</p> <p>Договор как основание для оказания услуг потребителю. Расторжение договора.</p> <p>Ответственность сторон. Возмещение убытков. Недостатки оказанной услуги. Процедура оплаты услуги.</p> <p>Качество услуги. Качество обслуживания. Система показателей услуг: назначения, безопасности, надежности, социального назначения услуг, эстетические, информативности услуг, профессионализма персонала. Основные характеристики качества: своевременность, скорость, комфортность, этика, эстетика, комплексность, информативность, достоверность, доступность, безопасность, экологичность и т.д. (по применению).</p> <p>Контроль качества услуг. Система контроля качества. Методы контроля: цели</p>		
--	---	--	--

	<p>применения, физико-статистические признаки и процедуры, формирование результатов. Нормативно-правовая база: ФЗ, Правила, система ГОСТов.</p>		
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>37-40. Уточнение характеристик и специфики предоставление различных услуг</p>	4	
	<p>41-44. Определение качества сервисных услуг</p>	4	
Тема 2.2. Осуществление услуг	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>45-50. Социально-культурные услуги. Туристические услуги. Экскурсионные услуги. Виды туров. Виды туристского сервиса: внутренний, въездной, выездной, самостоятельный туризм. Виды сервисной деятельности: услуги туроператора, услуги турагента, услуги при самостоятельном туризме, экскурсионные услуги, услуги предприятия питания. Комплекс услуг. Дополнительные услуги.</p>	6	<p>ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09</p>
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>51-62. Туристские, экскурсионные, гостиничные услуги и услуги предприятия питания. Формирование и продвижение новых услуг в сфере туризма</p>	12	

	и гостеприимства		
63-64. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета сервисной деятельности в туризме и гостеприимстве.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- технические средства обучения: мультимедийный комплекс (персональный компьютер, колонки, телевизор) – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 3

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аносова, Т. Г. Технологии комфорта: учебное пособие для СПО / Т. Г. Аносова, Ж. Танчев. – 2-е изд. – Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. – 71 с. – ISBN 978-5-4488-0407-6, 978-5-7996-2813-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87883>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: знание истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, знание классификаций услуг и сервиса; знание методов мониторинга рынка услуг; знание правил обслуживания потребителей услуг.</p>	<p>Описание методов мониторинга рынка услуг; правила обслуживания потребителей.</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических заданий.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины умение описывать методы мониторинга рынка услуг; умение воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг; умение поиска и применения правовых документов.</p>	<p>Описание методов мониторинга рынка услуг; Воспроизведение правил обслуживания потребителей; Подбор нормативно-правовых документов</p>	



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В. Э. Тuroверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ
ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03-05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 03-05 ОК 09	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; составлять план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий; определять актуальность нормативно-правовой	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 разработки бизнес-идей и бизнес-плана; структура плана для решения задач; порядок оценки инвестиционной привлекательности разработанных бизнес-идей; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психология коллектива психология личности; основы проектной деятельности; особенности социального

	<p>документации в профессиональной деятельности;</p> <p>выстраивать траектории профессионального и личностного развития;</p> <p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>излагать свои мысли на государственном языке;</p> <p>оформлять документы применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей;</p> <p>составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями;</p> <p>использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов;</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования планировать потребности в</p>	<p>и культурного контекста;</p> <p>правила оформления документов;</p> <p>хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела;</p> <p>содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия;</p> <p>характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов;</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> <p>методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием;</p> <p>принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;</p> <p>методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>методы планирования труда работников службы питания; структуру и место службы питания в системе управления гостиничным предприятием;</p> <p>принципы взаимодействия службы питания с другими отделами гостиницы;</p>
--	--	---

	<p>материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале; планировать и прогнозировать продажи.</p>	<p>методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале; методы планирования труда работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; структуру и место службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта.</p>
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	14
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Содержание предпринимательской деятельности			
Тема 1.1. Содержание предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 03-05 ОК 09
	1-2. Понятия и сущность предпринимательства. Условия для развития предпринимательской деятельности: экономические, социальные и правовые. Цели и задачи предпринимательства. Принципы, признаки, функции предпринимательства. Предпринимательская деятельность и предпринимательские отношения.	8	
	3-4. Типы и виды предпринимательства. Производственное, коммерческое предпринимательство. Финансовое предпринимательство. Консультационное предпринимательство. Предпринимательская деятельность малых предприятий		
5-6. Юридические основания для открытия предпринимательской деятельности. Сущность предпринимательской среды. Внешняя и внутренняя			

	предпринимательская среда.		
	7-8. Объекты и субъекты предпринимательской деятельности. Предприниматель, потребитель, наемный работник, государство как субъекты предпринимательской деятельности. Портрет современного предпринимателя. Основные составляющие современной концепции деловых качеств предпринимателя. Товар как объект предпринимательской деятельности. Свойства товара. Потребительская ценность товара. Понятие уникального торгового предложения уникального торгового предложения. Закономерности создания новых товаров		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	9-10. Выполнение работы «100 идей, которые потрясли мир. Товары с коротким жизненным циклом. Товары, которые никогда не уйдут с рынка. Товары, которые исчезнут из обращения в ближайшее будущее	2	
Раздел 2. Предпринимательская идея и ее выбор			
Тема	2.1. Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 03-05 ОК 09
Предпринимательская идея и ее выбор	11-12. Предпринимательская идея и её выбор. Источники формирования предпринимательских идей. Методы выработки предпринимательских идей.	6	
	13-16. Процесс генерации предпринимательской идеи. Общая схема предпринимательских действий. Основные типы ключевых факторов успеха. Основные стадии жизненного цикла товара: генерирование деловой идеи, экспертная оценка идей, сбор и анализ рыночной информации, экспертная оценка информации, полученной в процессе осмысления идеи, принятие предпринимательского решения. разработка		

	товарной модификации, ввод товара.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	17-18. Моделирование отличий товара (услуги), лежащего в основе деловой идеи. Конкурентный лист. Товарные характеристики. Позиционирование товара	2	
Раздел 3. Создание собственного дела			
Тема 3.1. Создание собственного дела	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 03-05 ОК 09
	19-20. Новые бизнес-модели. Стратегия достижения успеха. Создание собственного дела. Общие условия и принципы. Правила start-up.	6	
	21-22. Основные этапы создания предпринимательской единицы. Порядок создания нового предприятия и его государственной регистрации.		
	23-24. Финансовое обеспечение деятельности предпринимательской единицы. Основные источники финансирования предпринимательской единицы: банковские и коммерческие кредиты, лизинг, франчайзинг. Венчурное финансирование. Бизнес-ангелы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	25-26. Деловая игра. Создание нового предприятия и подготовка пакета документов для государственной регистрации.	2	
Раздел 4. Технология бизнес-планирования			
Тема 4.1. Технология бизнес-планирования	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 03-05 ОК 09
	27-28. Назначение, цели и задачи бизнес-планирования. Функции бизнес-планов. Внутренние и внешние адресаты бизнес-планов. Виды бизнес-планов. Структура бизнес-плана. Краткое содержание разделов бизнес-плана	14	

Методики разработки бизнес-плана		
29-30. Разработка концепции бизнес-плана. Основные направления и характеристики планируемой деятельности. Характеристика предприятия, планирующего производство (продажу) продукции (услуг). Определение миссии (философии) предприятия. Цели бизнеса. Функции целей бизнеса. Определение целей разработки бизнес-плана		
31-32. План маркетинга		
33-34. План производства (Эксплуатационная программа гостиничного предприятия). Потребность в материальных и трудовых ресурсах; структура (суть проекта; эффективность проекта, сведения о фирме; план действий; назначение, цели и задачи написания		
35-36. Финансовый план. Потребность в капитале и источники финансирования; план возврата кредита)		
37-38.. Резюме бизнес-плана. Инвестиционное предложение		
В том числе практических и лабораторных занятий		
39-40. Разработка концепции предприятия сферы туризма и гостеприимства. Презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	2	
41-42. Разработка маркетингового и финансового планов	2	
43-44. Подготовка инвестиционного предложения	2	
45-46. Расчёт потребности проектируемого предприятия в трудовых и материальных ресурсах.	2	
47-48. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		
Всего:	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета организации и контроля текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- персональный компьютер – 1;
- проектор – 1;
- экран – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 2

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: учебник для среднего профессионального образования / В. С. Боголюбов. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 293 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10541-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475817>

2. Каратаева, О. Г. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие / О. Г. Каратаева, О. С. Гаврилова. – Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 111 с. – ISBN 978-5-4486-0152-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/72807>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года»

4. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 457 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13977-8. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472980>

6. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Л. Н. Стребкова. – 2-е изд. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 132 с. – ISBN 978-5-7782-3346-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91720>

7. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Л. Н. Стребкова. – 2-е изд. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 132 с. – ISBN 978-5-7782-3346-1. – Текст электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91720>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: 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 разработки бизнес-идей и бизнес-плана; структура плана для решения задач; порядок оценки инвестиционной привлекательности разработанных бизнес-идей; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психология коллектива психология личности; основы проектной деятельности; особенности</p>	<p>Знание этапов и методов принятия решений в структурном подразделении; Нормативно-правовой документации; Психологию коллектива и личности; Основы предпринимательской деятельности; Основы маркетинга; Основы финансовой грамотности; Правила оформления документов; Правила составления бизнес-планов;</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - написание диктантов; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач.</p>

<p> социального и культурного контекста; правила оформления документов; хозяйственно- экономические основы нормативного регулирувания гостиничного дела; содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия; характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты; методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы </p>		
--	--	--

<p>взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;</p> <p>методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>методы планирования труда работников службы питания;</p> <p>структуру и место службы питания в системе управления гостиничным предприятием;</p> <p>принципы взаимодействия службы питания с другими отделами гостиницы;</p> <p>методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>методы планирования труда работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;</p> <p>структуру и место службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в системе управления гостиничным предприятием;</p> <p>принципы взаимодействия службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда с другими отделами гостиницы;</p> <p>методика определения</p>		
--	--	--

<p>потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта.</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: 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; составлять план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной</p>	<p>Умение распознавать задачу или проблему в профессионально социальном контексте; Анализировать и выделять составные части задачи или проблемы; Составлять план действий; Реализовать составленный план; Организовывать работу коллектива и команды; Взаимодействовать с клиентами, руководством и коллегами; Излагать свои мысли на государственном языке; Применять на</p>	

<p>и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей; составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями; использовать хозяйственно- экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов; выявлять достоинства и недостатки</p>	<p>практике правовые и нормативные документы; Составлять договорную документацию; Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; Оформлять бизнес- план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и Функциональные обязанности сотрудников.</p>	
--	---	--

<p> коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела В профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; планировать потребности В материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, В соответствии С особенностями сегментации гостей И установленными нормативами; планировать потребности В материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, В соответствии С особенностями сегментации гостей И установленными нормативами; планировать потребности В материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, В соответствии С </p>		
---	--	--

<p>особенностями сегментации гостей и установленными нормативами планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале; планировать и прогнозировать продажи.</p>		
--	--	--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В. Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ В
ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09	<p>применять правовые нормы в профессиональной деятельности</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации</p> <p>организовывать оформление документации, составление, учет и хранение отчетных данных</p>	<p>основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения сферы туризма и гостеприимства в Российской Федерации</p> <p>правовое регулирование партнерских отношений в туризме гостиничном бизнесе</p> <p>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности</p> <p>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности</p> <p>общие требования к документационному обеспечению управления в туризме и индустрии гостеприимства</p> <p>стандарты, нормы и правила ведения документации</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элементу программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в дисциплину			
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала 1-2. Понятие правового и документационного обеспечения в сфере профессиональной деятельности. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов гостиничного бизнеса.	2	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
Раздел 2. Основы предпринимательского и гражданского права			
Тема 2.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала 3-4. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки Понятие, предмет, принципы и источники российского гражданского права 5-6. Имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения Гражданские правоотношения: понятие, виды, структура. Юридические факты в гражданских правоотношениях. 7-8. Действие законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих предпринимательскую деятельность в РФ	6	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		ОК 01-02

Юридические лица и индивидуальные предприниматели	9-10. Понятия и признаки юридического лица Образование, реорганизация и прекращение деятельности юридических лиц Отдельные виды юридических лиц Индивидуальные предприниматели	2	ОК 04-05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	11-12. Составление учредительных документов кафе/ресторана	2	
Тема 2.3. Сделки, представительство, сроки	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	13-14. Сделки: понятие, содержание, форма Представительство и доверенность Сроки осуществления и защиты гражданских прав	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	15-16. Решение ситуационных профессиональных задач	2	
Тема 2.4. Обязательственное право	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	17-18. Общие положения об обязательствах Общие положения о договорах. Публичный договор и его роль в гостиничной индустрии Порядок заключения, изменения и расторжения договора Отдельные виды обязательств	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	19-20. Составление договоров, применяющихся в гостиничной сфере	2	
Тема 2.5. Правовое регулирование сферы туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	21-22. Защита прав потребителей Международная гостиничная конвенция Общие требования к правилам предоставления услуг Правовое регулирование рекламы	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	23. Решение ситуационных профессиональных задач	1	

	24. Дискуссия «Влияние Международной гостиничной конвенции на развитие индустрии гостеприимства в России»	1	
Раздел 3. Трудовое право			
Тема 3.1. Правовое регулирование занятости и трудоустройства в Российской Федерации	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	25-26. Трудовое право как отрасль права РФ: понятие, предмет. Трудовые правоотношения Изучение трудового законодательства разных уровней: федеральное, субъектов РФ и локальных нормативных актов Особенности трудовых отношений в сфере гостиничном бизнесе Правовое положение Федеральной службы по труду и занятости, ее функции. Контроль за соблюдением законодательства о занятости и социальных гарантия	2	
Тема 3.2. Трудовой договор	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	27-28. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Отличия от гражданско-правового договора Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии, необходимые документы для работы в гостинице, испытательный срок Определение оснований прекращения трудового договора. Изменения трудового договора (переводы и перемещения) Трудовой договор и право социального обеспечения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	29-30. Составление трудового договора с сотрудником предприятия сферы туризма и гостеприимства	2	
	31-32. Решение ситуационных профессиональных задач	2	
Тема 3.3. Рабочее время и время отдыха	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	33-34. Понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Учет рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени.	2	

	<p>Определение понятия сокращенной продолжительности рабочего времени</p> <p>Ненормированное рабочее время. Режим рабочего времени в гостиничной индустрии</p> <p>Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Выходные дни. Отпуска</p>		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	35-36. Решение ситуационных профессиональных задач	2	
Тема 3.4. Заработная плата в ответственность за нарушение трудового законодательства	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	37-38. Оплата труда: основные понятия, гарантии, формы. Заработная плата: установление, системы, порядок выплаты, ограничение удержаний. Ответственность за задержку выплаты заработной платы	2	
	Изучение порядка исчисления средней заработной платы. Гарантийные и симулирующие выплаты		
	Определение оплаты труда различных категорий работников, в особых условиях и при других отклонениях от нормальных условий труда.		
	Гарантии и компенсации работникам. Особенности материальной ответственности в гостиничной индустрии.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	39-40. Разбор расчетных листков и расчет различных выплат	2	
Раздел 4. Административное право			
Тема 4.1. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	41-42. Административное право как отрасль и его источники	2	
	Административные правонарушения: понятие, признаки		
	Ответственность при оказании услуг по размещению и проживанию.		
	Изучение понятия и видов административных взысканий		
Тема 4.2. Нормы	Содержание учебного материала		ОК 01-02

защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения административных споров	43-44. Конституционные нормы защиты нарушенных прав Правовые нормы защиты прав в соответствии с КоАП. Защита прав и законных интересов предприятий сферы туризма и гостеприимства - юридических лиц и физических лиц. Определение судебного порядка разрешения споров по делам об административных правонарушениях.	2	ОК 04-05 ОК 09
Раздел 5. Документационное обеспечение профессиональной деятельности			
Тема 5.1. Делопроизводство и общие нормы оформления документов	Содержание учебного материала 45-46. Документ и его функция Нормативно-методическая база документационного обеспечения управления Требования к составлению и оформлению деловых документов Классификация и структура организационно-распорядительных документов	2	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
Тема 5.2. Основные виды управленческих документов	Содержание учебного материала 47-48. Организационные документы Распорядительные документы Виды информационно-справочных документов В том числе практических и лабораторных занятий 49-52. Составления организационных и распорядительных документов кафе/ресторана	2 4	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
Тема 5.3. Организация работы с документами	Содержание учебного материала 53-54. Понятие и принципы организации документооборота Порядок ведения документации в сфере туризма и гостиничного бизнеса Документы по трудовым отношениям Деловая речь и ее грамматические особенности В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09

	55-58. Составление деловых документов в сфере туризма и гостиничного бизнеса	4	
Всего:		58	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета правового и документационного обеспечения в туризме и гостеприимстве.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- интерактивная доска – 1;
- ноутбуки с мышками – 16;
- многофункциональное устройство для черно-белой печати – 1;
- источник бесперебойного питания – 1;
- колонки – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых нормативных актов, учебных изданий, дополнительной литературы

Основная литература

1. Захарова, Н. А. Государственная политика и законодательство в сфере туристской и гостиничной деятельности: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 182 с. – ISBN 978-5-4488-0443-4, 978-5-4497-0396-5. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93538>

2. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, надзор и контроль в туристской и гостиничной индустрии: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 137 с. – ISBN 978-5-4488-0475-5, 978-5-4497-0399-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93551>

3. Золотовский, В. А. Правовое регулирование туристской деятельности: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Золотовский, Н. Я. Золотовская. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 247

с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9854-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472244>

4. 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 PROОбразование [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/102330>

5. Егоров, В. П. Документационное обеспечение управления негосударственных организаций в условиях цифровой экономики: учебное пособие для СПО / В. П. Егоров, А. В. Слиньков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-7924-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180803>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения сферы туризма и гостеприимства в Российской Федерации правовое регулирование партнерских отношений в туризме гостиничном бизнесе права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности общие требования к документационному обеспечению управления в туризме и индустрии гостеприимства стандарты, нормы и правила ведения документации</p>	<p>Знание основных законодательных актов и других нормативных документов;</p> <p>Правового регулирования партнерских отношений;</p> <p>Права и обязанности работников;</p> <p>Общие требования к документационному обеспечению;</p> <p>Стандарты и нормы ведения документации;</p>	<p>Экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Наблюдение за выполнением практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ.</p> <p>Экспертная оценка выполнения индивидуальных практических заданий.</p> <p>Устный индивидуальный и фронтальный опрос.</p> <p>Письменная работа в форме тестирования, эссе, индивидуальных заданий.</p> <p>Накопительная оценка.</p> <p>Выполнение заданий по рабочей тетради.</p> <p>Подготовка докладов, рефератов, творческих заданий.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>применять правовые нормы в профессиональной деятельности</p>	<p>Умение применять правовые нормы в профессиональной деятельности;</p> <p>Применять нормы трудового права при взаимодействии с</p>	

<p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации организовывать оформление документации, составление, учет и хранение отчетных данных</p>	<p>подчиненным персоналом; оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы; организовывать оформление документации, составление, учет и хранение отчетных данных</p>	
---	--	--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Гуроверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Менеджмент в туризме и гостеприимстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09	Применять в профессиональной деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; формировать организационные структуры управления; учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве	Сущность и характерные черты современного менеджмента; внешнюю и внутреннюю среду организации; цикл менеджмента; процесс и методику принятия и реализации управленческих решений; функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта; систему методов управления; стили управления, коммуникации, деловое и управленческое общение; особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	28
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элементу программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в дисциплину			
Тема 1. Особенности туризма и гостеприимства как объекта управления	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1-2. Введение. Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности. Основные понятия и управленческие категории</p> <p>3-4. История развития менеджмента</p> <p>5-6. Развитие туризма и сферы гостеприимства в России</p> <p>7-8. Особенности туризма и гостеприимства как объекта управления</p>	8	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
Тема 2. Система и структура управления туризмом и гостеприимством	<p>Содержание учебного материала</p> <p>9-10. Система управления туризмом и сферой гостеприимства. Экономические функции.</p> <p>11-12. Виды предпринимательства в сфере туризма и гостеприимства</p> <p>13-14. Основные задачи турагента и туроператора.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>15-22. Составление схемы продвижения услуг предприятия питания</p>	6	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
Тема 3. Функции, принципы и	<p>Содержание учебного материала</p> <p>23-24. Структура управления организацией в сфере туризма и гостеприимства. Цели, задачи.</p>	4	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09

методы менеджмента в туризме и гостеприимстве	Функции и принципы управления. Классификация принципов управления		
	25-26. Понятие и классификация методов управления. Понятие самоуправления Управление персоналом в организации туризма и гостеприимства		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	27-36. Решение ситуационных задач	10	
Тема 4. Эффективность менеджмента туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	37-38. Понятие эффективности менеджмента в туризме и гостеприимстве	4	
	39-40. Экономическая эффективность		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	41-50. Выполнение практических кейс-заданий	10	
51-52. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			
Всего:		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета менеджмента в туризме и гостеприимстве.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- ноутбук – 1;
- телевизор – 1;
- наглядные пособия;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 2

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

1. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: учебник для среднего профессионального образования / В. С. Боголюбов. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 293 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10541-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475817>

2. Николенко, П. Г. Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 248 с. — ISBN 978-5-507-46007-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/293000> .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: Сущность и характерные черты современного менеджмента; внешнюю и внутреннюю среду организации; цикл менеджмента; процесс и методику принятия и реализации управленческих решений; функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта; систему методов управления; стили управления, коммуникации, деловое и управленческое общение; особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве</p>	<p>Знание: Основных черт современного менеджмента; Внешней и внутренней среды организации; Функций менеджмент; Системы методов управления; Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач; Экспертная оценка выполнения практических заданий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: Применять в туризме и гостеприимстве методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; формировать организационные</p>	<p>Умение: Применять в туризме и гостеприимстве методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; Формировать организационные</p>	

<p>структуры управления; учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве</p>	<p>структуры управления; Учитывать особенности менеджмента В туризме И гостеприимстве</p>	
--	---	--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-03, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-03 ОК 09	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	24
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину			
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала 1-2. Цели, задачи и содержание дисциплины. Значение информационных технологий в профессиональной деятельности.	2	ОК 01-03 ОК 09
Раздел 2. Общий состав и структура ПК. Программное обеспечение ПК.			
Тема 2.1. Устройство ПК. Программное обеспечение ПК. Классификация программного обеспечения.	Содержание учебного материала 3-4. Архитектура персонального компьютера. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Характеристика основных устройств ПК. Основные комплектующие системного блока и их характеристики. Кодирование информации, единицы измерения информации. Структура хранения информации в ПК.	2	ОК 01-03 ОК 09
Тема 2.2. Операционные системы, виды операционных	Содержание учебного материала 5-6. Понятие операционной системы. Виды операционных систем. Функциональные назначения операционных систем.	2	ОК 01-03 ОК 09

систем и их основные характеристики, и функции	Средства хранения и переноса информации.		
Тема 2.3. Информационные и коммуникационные технологии	Содержание учебного материала		ОК 01-03 ОК 09
	7-10. Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Классификация информационных систем. Глобальная сеть Интернет. История создания Всемирная паутина. Поисковые системы.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	11-12. Основы работы в Глобальной сети Интернет. Работа с различными поисковыми системами.	2	
Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности			
Тема 3.1. Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала		ОК 01-03 ОК 09
	13-14. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов	4	
	15-16. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	17-18. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание	2	

	структурированного документа		
Тема 3.2. Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала		ОК 01-03 ОК 09
	19-20. Основы компьютерной графики. Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	21-22. Основы компьютерного дизайна в профессиональной деятельности	2	
Тема 3.3. Компьютерные презентации	Содержание учебного материала		ОК 01-03 ОК 09
	23-24. Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	25-26. Подготовка презентаций в программе Power Point. Использование Power Point для создания портфолио по профессии. Создание презентаций по современным трендам.	2	
Тема 3.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		ОК 01-03 ОК 09
	27-28. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные	2	

	возможности EXCEL.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	29-30. Электронные таблицы Excel. Основные приемы работы с Excel. Ввод и редактирование элементарных формул. Вставка и редактирование элементарных функций.	2	
	31-32. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	2	
	33-34. Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	2	
Тема 3.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		ОК 01-03 ОК 09
	35. Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	2	
	36. Составление и получение отчетов о деятельности предприятия. Работа с базами данных клиентов. Создание коллажей и эскизов профессиональной направленности. Создание презентаций по профессиональной тематике.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	37-38. Работа по созданию клиентской базы. Расчет прибыли, расхода, закупок. Расчет заработной платы сотрудников	2	
Раздел 4. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность			
Тема 4.1. Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала		ОК 01-03 ОК 09
	39-40. Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы	4	

	компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции		
	41-42. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	43-46. Создание Web-страницы	4	
Тема 4.2. Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала		ОК 01-03 ОК 09
	47-48. Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	49-52. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	4	
53-54. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета информационно-коммуникационных технологий в туризме и гостеприимстве.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- интерактивная доска – 1;
- ноутбуки с мышками – 16;
- многофункциональное устройство для черно-белой печати – 1;
- источник бесперебойного питания – 1;
- колонки – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 255 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00973-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470353>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 383 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-03051-8. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469424>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p>Знание основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач; Экспертная оценка выполнения практических заданий.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>пользоваться</p>	<p>Умение пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</p>	

<p>современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	
--	---	--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ПРЕДПРИЯТИЙ
ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-05 ОК 09	определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения; планировать и прогнозировать продажи; выстраивать систему стимулирования работников; управлять материально-производственными запасами; применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; применять знание	виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия туризма и гостеприимства; методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда. тарифные планы и тарифную политику предприятия туризма и гостеприимства; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; особенности продаж туроператорских и турагентских услуг; особенности продаж экскурсионных услуг; особенности продаж услуг предприятия питания; номенклатуру основных и дополнительных услуг; принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда принципы управления материально-производственными запасами

<p>особенностей продаж туроператорских и турагентских услуг; применять знание особенностей продаж экскурсионных услуг; применять знание особенностей продаж услуг предприятия питания;</p> <p>ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг;</p> <p>выстраивать систему стимулирования работников предприятия туризма и гостеприимства;</p> <p>рассчитывать нормативы работы горничных; применять методы максимизации доходов; анализировать результаты деятельности структурных подразделений;</p> <p>применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений;</p> <p>вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота; вести учёт выручки от</p>	<p>принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда.</p> <p>принципы управления материально-производственными запасами содержание эксплуатационной программы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена, номерной фонд, принципы ценообразования и подходы к ценообразованию</p> <p>методы управления доходами; методы определения эффективности работы структурных подразделений</p> <p>основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов;</p> <p>виды отчетности по продажам; учет и порядок ведения кассовых операций;</p> <p>формы безналичных расчетов; методика экономического самообразования. содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета предприятия.</p> <p>показатели профессионального и личного развития</p> <p>нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения.</p> <p>специфику различных функциональных–смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере.</p> <p>средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-</p>
---	--

	услуг, отражать выручку от внебюджетных доходов; разработать план самообразования.	финансовой содержания. хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела. содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия. характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов.
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	26
Промежуточная аттестация (экзамен)	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Отраслевые и экономические особенности сферы туризма и гостеприимства			
Тема 1.1. Отраслевые особенности сферы туризма и гостеприимства	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль сферы туризма и гостеприимства в современной экономике.</p> <p>2-3. Особенности производства и реализации услуг сферы туризма и гостеприимства. Сущность и специфика услуг. Туристский и гостиничный продукты, их составляющие.</p>	3	ОК 01-05 ОК 09
Тема 1.2. Экономические основы организации предприятий сферы туризма и гостеприимства	<p>Содержание учебного материала</p> <p>4. Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в туризме и гостиничном бизнесе</p> <p>5. Формы управления организациями в сфере туризма</p>	2	ОК 01-05 ОК 09

		и гостеприимства		
Тема 1.3.	Экономические основы функционирования предприятий сферы туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
		6. Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов предприятия в сфере туризма и гостеприимства. Текущий план предприятия сферы туризма гостеприимства.	2	
		7. Структура доходов. Основные факторы, определяющими доход предприятия (загрузка номерного фонда и цены на услуги (стоимость номера, услуг питания, туроператорский и турагентских услуг, дополнительных услуг). Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы.		
		В том числе практических и лабораторных занятий		
		8-10. Расчёт пропускной способности предприятий туризма и гостеприимства.	5	
		11-12. Расчёт объёма реализации основных и дополнительных услуг.		
Раздел 2. Ресурсы и издержки предприятия сферы туризма и гостеприимства				
Тема 2.1.	Экономические ресурсы предприятий сферы туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
		13. Производственные фонды предприятий сферы туризма и гостеприимства. Имущество и капитал предприятия Основные фонды предприятия: структура и классификация. Учёт стоимости основных средств предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт	2	

	<p>потребности в основных средствах</p> <p>Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов предприятия сферы туризма и гостеприимства. Учёт и оценка деловой репутации предприятия.</p>		
	<p>14. Оборотные средства предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах. Капитальные вложения и их эффективность</p>		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	<p>15. Показатели использования основных производственных фондов предприятий в сфере туризма и гостеприимства. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости</p>	1	
	<p>16. Оценка потребности в оборотных средствах.</p>	1	
	<p>17-18. Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.</p>	2	
Тема 2.2. Трудовые ресурсы предприятий сфер туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	<p>19. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава предприятия сферы туризма и гостеприимства</p>	2	
	<p>20. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда</p>		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	<p>21. Расчет заработной платы.</p>	1	
	<p>22. Планирование фонда заработной платы.</p>	1	
	<p>23-24. Планирование фонда рабочего времени и численности персонала</p>	2	

Тема 2.3. Издержки предприятий сферы туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	25. Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение туроператорских, турагентских услуг и услуг гостеприимства.	2	
	26. Управление издержками предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек		
Раздел 3. Ценообразование на предприятии сферы туризма и гостеприимства			
Тема 3.1. Цены и ценовая политика на предприятии сферы туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	27-28. Сущность экономической категории «цена». Состав цены. Методы формирования ценовой политики предприятий сферы туризма и гостеприимства. Механизмы ценообразования на услуги предприятий туризма и гостеприимства. Видов тарифных планов и тарифная политика.	4	
	29-30. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий в сфере туризма и гостеприимства. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию и услуги.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	31-34. Определение цены по системе «Директ-костинг»	4	
Тема 3.2. Показатели эффективности функционирования предприятий туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	35. Основные показатели эффективности функционирования предприятия. Прибыль предприятия. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность.	2	
	36. Специфические показатели оценки экономической эффективности предприятия в сфере туризма и гостеприимства.		

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	37-38. Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения.	2	
	39-40. Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя или клиента, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли туроператорских и турагентских услуг, норма прибыли дополнительных услуг	2	
Тема 3.3. Управление доходами от продаж	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	41. Стратегии управления доходами. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж предприятий сферы туризма и гостеприимства	2	
	42. Технологии максимизации доходов		
Раздел 4. Основы бухгалтерского и налогового учета			
Тема 4.1. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	43. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности на предприятии. Организация бухгалтерского учета и отчетности. Учётная политика и правила документооборота. Методы учёта доходов	2	
	44. Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	45. Содержание бухгалтерской отчетности. Строение и содержание бухгалтерского баланса.	1	
	46. Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного	1	

	отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях		
Тема 4.2. Бухгалтерский и налоговый учет доходов	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	47. Учёт реализации услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг в бухгалтерском и налоговом учете. Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете	2	
	48. Внереализационные доходы предприятия в сфере туризма и гостеприимства. Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	49. Учёт выручки от услуг. Заполнение первичных документов. Отражение операций по предоставляемым услугам.	1	
	50. Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами	1	
Тема 4.2. Бухгалтерский и налоговый учет расходов	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	51. Особенности учёта расходов в составе расходов на предприятии в сфере туризма и гостеприимства	2	
	52. Учёт расходов на материально-техническое обеспечение предприятия.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
53-54. Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	2		

Всего:	54	
---------------	-----------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики и бухгалтерского учета.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- персональный компьютер – 1;
- проектор – 1;
- экран – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 2

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 283 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13858-0. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469748>

2. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77010>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия тризма и гостеприимства; методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда. тарифные планы и тарифную политику предприятия туризма и гостеприимства; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; особенности продаж туроператорских и турагентских услуг; особенности продаж экскурсионных услуг; особенности продаж услуг предприятия питания; номенклатуру основных и дополнительных услуг; принципы планирования потребности в персонале</p>	<p>Знание видов, форм, этапов, методов определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия тризма и гостеприимства; методов и форм оплаты труда. Видов и форм стимулирования труда особенности продаж услуг в сфере туризма и гостеприимства; номенклатуры основных и дополнительных услуг; принципов управления материально-производственными запасами; потребностей в персонале и средствах на оплату труда; учет и порядок ведения кассовых операций; основ экономики и бухгалтерского</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач; Экспертная оценка учения рассчитывать.</p>

<p>и средствах на оплату труда методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда принципы управления материально-производственными запасами принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда принципы управления материально-производственными запасами содержание эксплуатационной программы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена, номерной фонд, принципы ценообразования и подходы к ценообразованию методы управления доходами; методы определения эффективности работы структурных подразделений основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов; виды отчетности по</p>	<p>учета; норм и правил взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения</p>	
--	---	--

<p>продажам; учет и порядок ведения кассовых операций; формы безналичных расчетов; методику экономического самообразования. содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета предприятия. показатели профессионального и личного развития нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно- экономических вопросов. причины конфликтных ситуаций в хозяйственно- финансовой сфере и способы их разрешения. специфику различных функциональных– смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно- финансовой сфере. средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно- финансовой содержания. хозяйственно-</p>		
--	--	--

<p>экономические основы нормативного регулирующего гостиничного дела. содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия. характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов.</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения; планировать и прогнозировать продажи; выстраивать систему стимулирования работников; управлять материально- производственными запасами; применять знание особенностей продаж</p>	<p>Определить перечень литературных источников по экономике и бухучету предприятия; Организовать самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта. Объективно оценить результаты профессионального роста; Самостоятельно анализировать проблемы в финансово- экономических отношениях с коллегами и клиентами. Тактично и логично</p>	

<p> номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; применять знание особенностей продаж туроператорских и турагентских услуг; применять знание особенностей продаж экскурсионных услуг; применять знание особенностей продаж услуг предприятия питания; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг; выстраивать систему стимулирования работников предприятия туризма и гостеприимства; рассчитывать нормативы работы горничных; применять методы максимизации доходов; анализировать результаты деятельности структурных подразделений; применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений; вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота; вести учёт выручки от </p>	<p> аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно- экономических вопросов в профессиональной деятельности. Применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности; Владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей; Применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей. Составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями. Использовать хозяйственно- экономические положения профессиональной документации, </p>	
---	---	--

услуг, отражать выручку от внебюджетных доходов; разработать план самообразования.	регламентирующей деятельностью технических работников и специалистов.	
--	---	--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (немецкий)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык (второй)» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02-03, ОК 04-06, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09	<p>решать профессиональные задачи в сфере управления структурным подразделением гостиничного предприятия</p> <p>определять задачи поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <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>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с</p>	<p>виды, этапы и методы принятия решений в структурном подразделении;</p> <p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>психология коллектива</p> <p>психология личности</p> <p>основы проектной деятельности</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p> <p>правила оформления документов</p> <p>современные средства и устройства информатизации</p> <p>правила построения простых</p>

<p> коллегами, руководством, клиентами. излагать свои мысли на государственном языке оформлять документы применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы </p>	<p> и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности </p>
--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	142
в т.ч. в форме практической подготовки	88
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	88
Промежуточная аттестация (экзамен)	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину			
Тема 1.1. Вводный курс	Содержание учебного материала		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	1-8. Алфавит, буквосочетания, правила чтения и произношения. Знакомство с частями речи: существительные, личные местоимения, глаголы. Распознавание их в текстах.	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	9-10. Международные слова в немецком языке. Как звучит немецкий язык: алфавит, буквосочетания, ударение в простых словах	2	
11-12. Распознавание существительных, личных местоимений, глаголов в простых текстах. Интонация в повествовательном и вопросительном предложении	2		
Раздел 2. Формы общения с гостями/клиентами			

Тема Прибытие гостей	2.1. Содержание учебного материала		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	13-18. Встреча гостей, заранее бронировавших столик в ресторане: лексика и диалоги. Задать вопрос и переспросить гостей на при возникновении недопонимания: лексика и диалоги Заполнение формуляра на прибывшего гостя: лексика и диалоги. Визитные карточки гостей из германоязычных стран: лексика и диалоги. Названия германоязычных стран и некоторых крупных городов. Лексика по теме. Проводить гостей к столику: лексика и диалоги. Спряжение слабых глаголов в настоящем времени. Спряжение глагола «быть». Правила построение простых повествовательных предложений. Построение вопросительных предложений с вопросительным словом. Вежливая форма императива	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	19-28. Усвоение необходимой лексики и стандартных речевые клише: приветствия, запрос имени и фамилии, формальное и неформальное обращение к гостям, вопросы о самочувствии гостей. Диалоги по теме Уметь назвать фамилию и имя по буквам, вежливо извиниться и переспросить. Диалоги по теме Уметь заполнить бланк формуляра на прибывшего гостя, задавая	10	

	<p>вопросы гостю. Освоить необходимую для заполнения формуляра лексику. Уметь переспросить при возникновении сложностей в понимании. Диалоги по теме</p> <p>Чтение информации на визитных карточках гостей из германоязычных стран. Диалоги по информации с визитных карточек</p> <p>Чтение названий стран и некоторых городов германоязычных стран. Страноведческая информация. Диалоги на тему «Откуда прибыли гости</p> <p>Показать гостю дорогу к гостиничному номеру, усвоить лексику и речевые клише по теме. Диалоги по теме</p> <p>Простые предложения: спрягать слабые глаголы в настоящем времени. Уметь спрягать неправильный глагол «быть»</p> <p>Построение простых повествовательных предложений</p> <p>Построение вопросительных предложений с вопросительными словами «как», «откуда», «кто», «где»</p> <p>Построение предложений в форме императива (вежливая форма)</p>		
<p>Тема 2.2. Гостиничный номер и завтрак</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>29-32. Встреча гостей, заранее не бронировавших столик в ресторане</p> <p>Описание гостиничного номера: лексика.</p> <p>Завтрак в гостинице: названия напитков и продуктов, готовых блюд. Типичный завтрак в гостиницах Германии и России: меню завтраков.</p> <p>Спряжение сильных глаголов, глагола «иметь», модального</p>	<p>4</p>	<p>OK 02-03 OK 04-06 OK 09</p>

	<p>глагола «möchten». Винительный падеж существительных. Категории номеров в гостинице, стоимость номеров: лексика по теме, количественные числительные до 1000.</p>		
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>33-42. Усвоение лексики и стандартных речевых клише по теме. Диалоги по теме Усвоение лексики по теме: мебель, оборудование и техника. Определённые и неопределённые артикли перед существительными и их роль в немецком языке. Диалоги по теме Счёт до 1000. Диалоги по теме Усвоение лексики по теме. Диалоги по теме: «Заказ завтрака в номер по телефону», «Завтрак в ресторане гостиницы» Уметь спрягать глагол «иметь» и модальный глагол «möchten». Ознакомиться с Винительным падежом («Akkusativ») в немецком языке, с изменением в Винительном падеже определённых/неопределённых артиклей. Уметь строить предложения с глаголом «иметь» и модальным глаголом «möchten»</p>	10	
Тема 2.3. Корреспонденция и телефонные разговоры	<p>Содержание учебного материала</p>		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	<p>43-46. Бронирование столика по телефону: лексика и речевые клише. Правила ведения телефонного разговора с гостями. Справка гостю по телефону: лексика и речевые клише. Порядковые числительные до 100: календарные даты. Письменное подтверждение бронирования по электронной почте: лексика, форма и построение электронного письма. Написание</p>	4	

	<p>подтверждения бронирования.</p> <p>Деловая корреспонденция в отеле. Ответ на письменное бронирование номера: лексика, форма и построение письма. Написание ответов на запросы о бронировании.</p> <p>Названия времён года, месяцев, дней недели. Глаголы с отделяемыми приставками и их спряжение. Модальные глаголы «können» и «müssen»</p>		
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>47-56. Усвоение лексики и стандартных речевых клише по теме. Ознакомление с правилами ведения телефонных разговоров с гостями отеля. Диалоги по теме</p> <p>Усвоение лексики и стандартных речевых клише по теме: порядковые числительные до 100, справки о датах проведения мероприятий, о местоположении в отеле (этаж, направление). Диалоги по теме</p> <p>Усвоение лексики и стандартных речевых клише по теме. Правила написания делового письма. Написание письма – бронирования и письма-подтверждения бронирования</p> <p>Знакомство с деловыми электронными письмами. Усвоение лексики и стандартных речевых клише по теме. Написание электронного письма - подтверждения бронирования по электронной почте</p> <p>Усвоение лексики: названия времён года, месяцев, дней недели. Спряжение в повествовательном и вопросительном предложении глаголов с отделяемыми приставками. Спряжение модальных</p>	<p>10</p>	

	глаголов «können» и «müssen» в предложениях, их роль в немецком языке		
Тема 2.4. Сервис в ресторане/баре гостиницы	Содержание учебного материала		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	57-60. Время на часах: официальное и неофициальное. Предлоги времени. Время работы служб в гостинице. Лексика и речевые клише по теме. Время работы различных учреждений в Германии: работа с интернетом. Диалоги по теме. Помещения в гостинице, прилегающая к гостинице территория: лексика. Диалог «Показ ресторана/бара гостю». Дать справку гостям о расположении предприятий питания в гостинице: задать вопрос и дать ответ на него. Предлоги места (предлоги двойного управления). Дательный падеж существительных. Диалог: «Принять бронирование столика в ресторане гостиницы по телефону». Лексика и речевые клише по теме Обслуживание в ресторане гостиницы, меню в ресторане: лексика и речевые клише. Диалоги по теме «Заказ напитков». Вопросительные предложения без вопросительного слова. Изменение артиклей по трём падежам. Прошедшее литературное время от глагола «иметь».	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	61-74. Усвоение лексики по теме: время на часах (официальное и неофициальное). Уметь спросить и ответить на вопрос о времени. Построение предложений с предлогами времени.	14	

	<p>Диалоги по теме</p> <p>Усвоение лексики по теме: время работы различных служб в гостинице. Диалоги о времени работы различных учреждений в Германии (поиск информации в интернете)</p> <p>Усвоение лексики по теме: помещения в гостинице, прилегающая к гостинице территория. Диалог по теме «Показ ресторана/бара гостю»</p> <p>Усвоение лексики по теме: службы в гостинице. Диалоги «Дать справку гостям о расположении предприятий питания в гостинице: задать вопрос и дать ответ на него». Использование предлогов места (предлогов двойного управления) в предложениях. Использование Дательного падежа существительных: изменение определённых / неопределённых артиклей. Диалоги по теме</p> <p>Усвоение лексики по теме: речевые клише при телефонном разговоре с клиентом ресторана о бронировании столика. Диалог: «Бронирование столика в ресторане гостиницы по телефону</p> <p>Усвоение лексики и речевых клише по теме: «Обслуживание гостей в ресторане гостиницы, чтение меню в ресторане».</p> <p>Диалоги по теме «Заказ напитков и блюд по меню ресторана</p> <p>Построение вопросительных предложений без вопросительного слова. Использование артиклей существительных в трёх падежах.</p> <p>Использование прошедшего литературного времени от глагола «иметь» в разговорной речи, построение предложений по теме</p>		
Тема	2.5. Содержание учебного материала		ОК 02-03

<p>Справки и информация о ресторане гостинице</p>	<p>75-78. Техника и предметы мебели в ресторане/баре гостиницы: как они используются, инструкции для гостя. Диалог по теме</p> <p>Ответы на запросы и жалобы гостей. Типичные жалобы гостей в ресторане: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.</p> <p>Таблички и указатели в гостинице: лексика. Диалоги по теме.</p> <p>Сообщения гостей: принять, записать и передать дальше (лексика и речевые клише). Диалоги по теме.</p> <p>Телефонные сообщения в ресторане: принять, соединить с требуемым абонентом, передать сообщение. Диалоги по телефону.</p> <p>Лексика и речевые клише по темам «Взять машину в аренду» и «Заказ автомобиля по телефону».</p> <p>Модальные глаголы «wollen», «dürfen», «sollen». Личные местоимения в Винительном и Дательном падеже</p>	<p>4</p>	<p>OK 04-06 OK 09</p>
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>79-92. Дать справку гостю о том, как и что функционирует в ресторане/баре гостиницы. Построение диалогов по теме</p> <p>Ответить на запросы и жалобы гостей. Типичные жалобы гостей в ресторане: лексика и речевые клише. Построение диалогов по теме</p> <p>Чтение и понимание табличек и указателей в гостинице: лексика. Построение диалогов по теме</p> <p>Усвоение лексики и речевых клише по теме «Сообщения гостей: принять, записать и передать дальше». Построение диалогов по теме</p>	<p>14</p>	

	<p>Усвоение лексики и речевых клише по теме: «Телефонные сообщения в ресторане: принять, соединить с требуемым абонентом, передать сообщение». Построение диалогов по телефону</p> <p>Усвоение лексики и речевых клише по темам «Взять машину в аренду» и «Заказ автомобиля по телефону». Построение диалогов по теме</p> <p>Спряжение модальных глаголов «wollen», «dürfen», «sollen» и употребление их в предложениях. Личные местоимения в Винительном и Дательном падеже и их употребление</p>		
Тема 2.6.	Содержание учебного материала		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
Предложения в гостинице	<p>93-96. Заказ еды в номер, обслуживание номеров: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.</p> <p>Покупки в киоске гостиницы: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.</p> <p>Услуги в ресторане/баре. Диалоги по теме.</p> <p>Лексика и речевые клише по теме «Вызвать шеф-повара». Диалоги по теме.</p> <p>Присмотр за детьми: детская программа в ресторане, игровая комната, присмотр за детьми в ресторане. Диалоги по теме.</p> <p>Глагол «lassen». Притяжательные местоимения.</p>	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	<p>97-110. Усвоение лексики и речевых клише по теме «Заказ еды в номер, обслуживание номеров». Построение диалогов по теме</p> <p>Усвоение лексики и речевых клише по теме «Покупки в</p>	14	

	<p>ресторане/баре гостиницы». Построение диалогов по теме Усвоение лексики и речевых клише по теме «Предложить гостю услуги ресторана/бара в гостинице» Построение диалогов по теме Усвоение лексики и речевых клише по теме «Вызвать шеф-повара». Ознакомление с лексикой: части тела, возможные травмы и заболевания. Построение диалогов по теме Усвоение лексики и речевых клише по теме «Присмотр за детьми: детская программа в ресторане, игровая комната, присмотр за детьми в ресторане». Построение диалогов по теме Спряжение глагола «lassen» и его роль в немецком языке, употребление в предложении. Притяжательные местоимения в речи, употребление их в диалогах по теме</p>		
<p>Тема 2.7. Предложения в местах для отпуска и отдыха</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>111-114. Ориентирование в городе: лексика и речевые клише. Диалоги на тему «Посоветовать гостю достопримечательности и объяснить дорогу к ним». Информация об экскурсионной программе с сайтов различных городов Германии, Австрии, Швейцарии. Диалоги по теме. Дать справку и указания гостю в местах отпуска и отдыха: лексика. Поиск необходимой информации в интернете: расписание поездов, аэропортов, сайты курортных гостиниц. Диалоги по теме. Программа экскурсий: лексика. Работа с сайтами в интернете: пешие и автобусные обзорные экскурсии в городе Вене.</p>	<p>4</p>	<p>ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09</p>

	<p>Степени сравнения прилагательных: правило и исключения. Предлоги места.</p>		
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>115-122. Усвоение лексики и речевых клише по теме «Ориентирование в городе». Диалоги на тему: «Посоветовать гостю достопримечательности и объяснить дорогу к ним». Работа с сайтами городов в Германии, Австрии, Швейцарии: поиск предложений по экскурсиям, музеи и достопримечательности, карта города. Построение диалогов по теме</p> <p>Усвоение лексики по теме. Построение диалогов по теме «Дать справку и указания гостю в местах отпуска и отдыха». Поиск необходимой информации в интернете: расписание поездов, аэропортов, сайты курортных гостиниц</p> <p>Усвоение лексики по теме «Программа городской экскурсии». Работа с сайтом города Вены в интернете: пешие и автобусные обзорные экскурсии в городе Вене. Построение диалогов по теме</p> <p>Ознакомление со степенями сравнения прилагательных: правило и исключения. Построение предложений с прилагательными.</p> <p>Предлоги места в предложениях: употребление в речи</p>	8	
<p>Тема 2.8. Отъезд гостей</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		<p>ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09</p>
	<p>123-126. Лексика и речевые клише к теме «Завтрак в номер». Диалоги по теме</p> <p>Лексика и речевые клише к теме «Разъяснение счёта. Ошибки в счёте». Диалоги по теме.</p> <p>Лексика и речевые клише к теме «Приём оплаты за питание.</p>	4	

	<p>Валюта и кредитные карты». Диалоги по теме Лексика и речевые клише к теме «Вопросы об удовлетворённости гостей питанием в ресторане гостиницы». Диалоги по теме. Лексика и речевые клише к теме «Прощание с гостями». Диалоги по теме. Деловая игра «Организация питания гостей гостиницы».</p>		
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>127-130. Усвоение лексики и речевых клише по теме «Завтрак в номер» Построение диалогов по теме Усвоение лексики и речевых клише по теме «Приём оплаты за питание. Валюта и кредитные карты». Построение диалогов по теме. Усвоение лексики и речевых клише по теме «Вопросы об удовлетворённости гостей питанием в ресторане гостиницы». Построение диалогов по теме Усвоение лексики и речевых клише по теме «Прощание с гостями». Построение диалогов по теме Проведение деловой игры по всем пройденным темам</p>	4	
<p>Всего:</p>		130	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 8;
- стул ученический – 16;
- доска – 1;
- ноутбук – 1;
- проектор – 1;
- экран – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 2

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Гаренских, Л. В. Немецкий язык: вводный курс = Deutsch: Vorkurs: практикум для СПО / Л. В. Гаренских, И. Т. Демкина. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, 2021. – 104 с. – ISBN 978-5-4488-1119-7. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104910>

2. Солодилова, И. А. Лексикология немецкого языка: учебное пособие для СПО / И. А. Солодилова. – Саратов: Профобразование, 2020. – 133 с. – ISBN 978-5-4488-0636-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91883>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1–A2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 255 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12385-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475086>

2. Винтайкина, Р. В. Немецкий язык (B1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. В. Винтайкина, Н. Н.

Новикова, Н. Н. Саклакова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 377 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12125-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471604>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: виды, этапы и методы принятия решений в структурном подразделении; номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования психология коллектива психология личности основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста правила оформления документов</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке; Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме; Логичное построение диалогического общения в соответствии коммуникативной задачей; Демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор; Соответствие лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - написание диктантов; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.</p> <p>Итоговый контроль: - защита подготовленных обучающимися докладов, эссе, презентаций; - письменные/устные ответы, выполнения заданий в виде деловой игры.</p>

<p>современные средства и устройства информатизации правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: решать профессиональные задачи в сфере управления структурным подразделением гостиничного предприятия определять задачи поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию</p>		

выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности выстраивать траектории профессионального и личностного развития организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. излагать свои мысли на государственном языке оформлять документы применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие

и профессиональные
темы строить простые
высказывания о себе и о
своей профессиональной
деятельности кратко
обосновывать
и объяснить свои
действия (текущие
и планируемые)
писать простые связные
сообщения на знакомые
или интересующие
профессиональные темы

--

--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В. Э. Туроверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ
И КОНФЛИКТОЛОГИЯ
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Психология делового общения и конфликтология» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-05 ОК 09	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	50
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	20
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину			
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		
Введение	1-2. Назначение учебной дисциплины «Психология делового общения и конфликтология». Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине. Роль общения в профессиональной деятельности человека	2	ОК 01-05 ОК 09
	3-6. Взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении	4	
Раздел 2. Психология общения			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
Общение основа человеческого бытия	7-8. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения	4	

		9-10. Единство общения и деятельности. Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения		
Тема 2.2. Общение как восприятие людьми друга	2.2.	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
		11-12. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	4	
		13-14. Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения		
		В том числе практических и лабораторных занятий		
		15-18. Самодиагностика по теме «Общение». Диагностический инструментарий: «Коммуникативные и организаторские способности». «Ваш стиль делового общения». «Ваши эмпатические способности». Самоанализ результатов тестирования. Составление плана действий по коррекции результатов, мешающих эффективному общению.	4	
Тема 2.3. Общение как взаимодействие	2.3.	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
		19-20. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	4	
		21-22. Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения		
Тема 2.4.	2.4.	Содержание учебного материала		ОК 01-05

Общение как обмен информацией	23-24. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры Невербальная коммуникация Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения. Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения	2	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	25-30. Ролевые игры, направленные на групповое принятие решения; на отработку приемов партнерского общения; развития терпимого отношения к другим, на использование невербального общения. Анализ ролевых игр.	6	
Тема 2.5. Формы делового общения и их характеристики	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	31-32. Деловая беседа. Формы постановки вопросов. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	33-38. Ролевые игры, направленные на навыки корректного ведения диспута; на развитие навыков публичного выступления, на умения аргументировать и убеждать. Анализ ролевых игр	6	
Раздел 3. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		ОК 01-05

Конфликт: его сущность и основные характеристики	39-40. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов	2	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	41-42. Тест: «Твоя конфликтность»; «Стратегии поведения в конфликтах К. Томаса. Анализ своего поведения на основании результатов диагностики. Анализ производственных конфликтов и составление алгоритма выхода из конфликтной ситуации	2	
Тема 3.2. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	43-44. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, саморегуляция в процессе общения.	2	
Раздел 4. Этические формы общения			
Тема 4.1. Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05 ОК 09
	45-46. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений Этнические принципы общения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	47-48. Разработка этических норм своей профессиональной деятельности	2	
49-50. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			

Всего:	50	
---------------	-----------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета психологии делового общения и конфликтологии.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- ноутбук – 1;
- телевизор – 1;
- наглядные пособия;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 2

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

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/7700>

2. Деревянкин, Е. В. Деловое общение: учебное пособие для СПО / Е. В. Деревянкин; под редакцией О. В. Мезенцевой. – 2-е изд. – Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. – 46 с. – ISBN 978-5-4488-0431-1, 978-5-7996-2823-9. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87797>

3. 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 PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104697>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Егоров, П.А., Основы этики и эстетики: учебное пособие / П.А. Егоров, В.Н. Руднев. — Москва: КноРус, 2021. — 220 с. — ISBN 978-5-406-02135-4. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL:<https://book.ru/book/935765>

2. Семенова, В.В., Психология и этика в профессиональной деятельности: учебник / В.В. Семенова, И.С. Кошель. — Москва: КноРус, 2022. — 172 с. — ISBN 978-5-406-09230-9. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL:<https://book.ru/book/943022>

3. Киселев, В.В., Психология и этика профессиональной деятельности: учебник / В.В. Киселев. — Москва: КноРус, 2022. — 213 с. — ISBN 978-5-406-00712-9. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL:<https://book.ru/book/942975>


4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Знание взаимосвязи общения и деятельности; цели, функций, видов и уровней общения; ролей и ролевых ожиданий в общении; видов социальных взаимодействий; механизмов взаимопонимания в общении; техник и приемов общения, правил слушания, ведения беседы, убеждения; этических принципов общения; источников, причин, видов и способов разрешения конфликтов; приемов саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.</p> <p>Итоговый контроль: - защита подготовленных обучающимися мультимедийных презентаций по одной из предложенных тем; - компьютерный тест на знание терминологии.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</p>	<p>Умение применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
МП.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И
ГОСТЕПРИИМТВА
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.1	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - производить координацию работы сотрудников с службы предприятия туризма и гостеприимства; - осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; - использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); - взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов; - владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; - владеть культурой межличностного общения.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; - основы трудового законодательства Российской Федерации; - основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; - теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; - оказывать первую помощь; - цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; - ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг; - программное обеспечение деятельности туристских организаций; - этику делового общения; - основы делопроизводства.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 376

из них на освоение МДК – 220

в том числе самостоятельная работа – 8

практики, в том числе учебная – 72

производственная – 72

Промежуточная аттестация – 12.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Обучение по МДК				Практики		
			В том числе						
			Теоретические занятия	Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 1.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09	Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства	68	66	27	2				
ПК 1.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09	Раздел 2. Основы делопроизводства и документооборота служб предприятий туризма и гостеприимства	48	46	21	2				
ПК 1.3. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09	Раздел 3. Этика делового общения служб предприятий туризма и гостеприимства	36	34	23	2				
ПК 1.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09	Раздел 4. Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства	68	66	43	2				
	Всего:	220	202	136	8	12	72	72	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.
1	2	3
Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства		
МДК 01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства		
Тема 1.1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства	<p>Содержание</p> <p>1-4. Роль и место знаний по междисциплинарному курсу в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности в сфере профессиональной деятельности. Роль служб предприятий туризма и гостеприимства в цикле обслуживания гостей. Службы предприятий туризма и гостеприимства: цели, основные функции, состав персонала. Каналы продаж гостиничного продукта. Показатели оценки деятельности предприятий туризма и гостеприимства</p> <p>5-8. Сотрудники служб предприятий туризма и гостеприимства: подбор, требования, профессиональные компетенции, качества, необходимые успешному продавцу. Функции сотрудников в соответствии с направлениями работы служб. Ознакомление с организацией рабочего места служб предприятий туризма и гостеприимства</p>	8
Тема 1.2. Функции управления службами предприятий туризма и гостеприимства	<p>Содержание</p> <p>9-10. Понятия: персонал, управление персоналом. Цели, функции и принципы управления персоналом. Категории персонала служб предприятий туризма и гостеприимства. Основные требования к персоналу. Корпоративная культура: понятие, сущность, цель, задачи, функции</p> <p>11-14. Функции управления: понятие, виды, взаимосвязь. Особенности общих и специальных функций</p> <p>15-16. Планирование: понятие, значение, классификация, формы, основные стадии. Роль планирования в структурных подразделениях предприятий туризма и гостеприимства. Виды планов. Методика определения потребности служб в материальных ресурсах и персонале</p> <p>17-20. Организация и координация деятельности персонала структурного подразделения. Функция организации: понятие, сущность. Распределение задач на предприятии. Сущность делегирования. Содержание и виды полномочий и ответственности. Пределы полномочий</p> <p>21-22. Цели, задачи и принципы организации труда. Формы и виды разделения труда в службах предприятий туризма и гостеприимства. Сущность и виды нормирования труда</p>	30

	23-26. Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним, принципы построения. Структурные подразделения, звенья и ступени управления. Взаимосвязи служб. Виды и функции уровней управления. Централизация и децентрализация управления. Структура служб предприятий туризма и гостеприимства и их взаимосвязь	
	27-30. Виды организационных структур управления (линейная, функциональная, линейноштабная, дивизиональная, матричная, управление по проекту), их характеристика, преимущества и недостатки. Типовая организационная структура предприятий туризма и гостеприимства	
	31-34. Мотивация труда. Понятие и назначение мотивации. Критерии мотивации (потребности, мотивы, стимулы, вознаграждение) труда. Мотивационный процесс	
	35-38. Лояльность персонала: понятие, виды, формирование. Факторы, влияющие на лояльность персонала. Оценка и пути повышения лояльности персонала. Психология коллектива	
	Самостоятельная работа Разработка презентации «Структуры управления предприятия общественного питания».	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	39-42. Разработка плана и определение целей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	4
	43-46. Составление схемы взаимодействия служб предприятий туризма и гостеприимства	4
	47-50. Составление графиков выхода на работу.	4
	51-56. Отработка методики выявления потребностей и мотивов поведения персонала структурного подразделения. Подготовка индивидуальных рекомендаций по повышению мотивации к труду	6
	57-60. Разработка программы формирования лояльности персонала.	4
	61-65. Составление схемы проведения контроля в заданном структурном подразделении. Оценка эффективности работы служб	5
	66. Дифференцированный зачет	1
Раздел 2. Основы делопроизводства и документооборота служб предприятий туризма и гостеприимства		
МДК 01.02 Изучение основ делопроизводства		
Тема 2.1. Делопроизводства и общие нормы оформления документов	Содержание	
	1-2. Документ и его функции. Нормативно-методическая база документационного обеспечения управления.	6
	3-4. Требования к составлению и оформлению деловых документов.	
	5-6. Классификация и структура организационно-распорядительных документов.	
Тема 2.2. Основные виды управленческих	Содержание	
	7-10. Организационные документы.	10

документов	11-14. Распорядительные документы.	
	15-16. Виды информационно-справочных документов.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	17-28. Составление и оформление организационных документов (устав, положение, учредительный договор, штатное расписание, структура, должностные инструкции) Составление и оформление распорядительных документов (постановление, распоряжение, приказ, указание)	12
Тема 2.3. Организация работы с документами	Содержание	
	29-30. Понятие и принципы организации документооборота.	2
	31-32. Порядок ведения документации.	2
	33-34. Документы по трудовым отношениям.	2
	35-36. Деловая речь и ее грамматические особенности.	2
	Самостоятельная работа Разработка презентации «Требования к оформлению управленческих документов»	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	
37-45. Составление деловых писем в сфере туризма и гостеприимства. Составление приказов, личных дел, списка работников.	9	
	46. Дифференцированный зачет	1
Раздел 3. Этика делового общения служб предприятий туризма и гостеприимства		
МДК 01.03 Соблюдение норм этики делового общения		
Тема 3.1. Общие сведения об этической культуре	Содержание	
	1-2. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения	4
	3-4. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	5-8. Отработка полученных теоретических знаний на практике.	4
Тема 3.2. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства с клиентами/гостями на английском языке	Содержание	
	9-10. Деловое общение. Этика и этикет.	6
	11-12. Службы предприятий туризма и гостеприимства. Структура. Персонал.	
	13-14. Введение лексики, закрепление в упражнениях Чтение и перевод текста. Вопросы и ответы по содержанию текста. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики.	

	Встреча, обслуживание клиентов/гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Практика устной речи. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены.	
	Самостоятельная работа Разработка презентации «Деловой этике на предприятии общественного питания»	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	15-24. Общение с клиентами. Отработка лексики в процессе ведения диалогов, связанных с деятельностью служб предприятий туризма и гостеприимства.	19
	25-33. Практика устной речи. Составление диалогов между сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства.	
	34. Дифференцированный зачет	1
Раздел 4. Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства		
МДК 01.04 Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства		
Тема 4.1. Ценообразование и ценовая политика	Содержание	
	1-4. Ценообразование: расчет цены услуг. Методы расчета цены туристских услуг; управление доходами: оптимизация цены.	12
	4-8. Цена и тариф управление доходами (revenue management). Понятие тарифа; варианты тарифов.	
	9-12. Цена от стойки (фиксированная цена, гибкий тариф). Понятие revenue management; задачи и инструменты revenue management; прогнозирование.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	13-14. Факторы, влияющие на ценообразование гостиничного предприятия.	8
	15-16. Основные методы ценообразования, используемые при определении цены туристских услуг.	
17-18. Виды скидок с цены, применяемые в сфере туризма и гостеприимства.		
19-20. Неценовые маркетинговые решения, применяемые в сфере туризма и гостеприимства.		
Тема 4.2. Осуществление расчетов клиентов за предоставленные услуги	Содержание	
	21-22. Понятие обслуживания клиентов. Основные стандарты обслуживания клиентов.	10
	23-26. Обслуживание клиентов: правила и стандарты. Порядок действий. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	
	27-30. Деловое общение. Этика и этикет.	
	Самостоятельная работа Разработка презентации «Расчет стоимости обслуживания гостей (банкет, фуршет, кейтеринг)»	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	31-44. Встреча, обслуживание и расчет клиентов, прощание. Введение и закрепление лексики	35
45-65. Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги.		
	66. Дифференцированный зачет	1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета организации и контроля текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- технические средства обучения: мультимедийный комплекс (персональный компьютер, колонки, телевизор) – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 3

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпрядкина, В. М. Маслова. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 370 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15076-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/487121>

2. Аносова, Т. Г. Технологии комфорта: учебное пособие для СПО / Т. Г. Аносова, Ж. Танчев. – 2-е изд. – Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. – 71 с. – ISBN 978-5-4488-0407-6, 978-5-7996-2813-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87883>

3. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства: учебник для среднего профессионального образования / Л. Г. Березовая. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 477 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-03693-0. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/477856>

4. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: учебник для среднего профессионального образования / В. С. Боголюбов. – 2-е изд., испр. И доп. –

Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 293 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10541-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475817>

5. Захарова, Н. А. Государственная политика и законодательство в сфере туристской и гостиничной деятельности: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 182 с. – ISBN 978-5-4488-0443-4, 978-5-4497-0396-5. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93538>

6. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, надзор и контроль в туристской и гостиничной индустрии: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 137 с. – ISBN 978-5-4488-0475-5, 978-5-4497-0399-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93551>

7. Золотовский, В. А. Правовое регулирование туристской деятельности: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Золотовский, Н. Я. Золотовская. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 247 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9854-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472244>

8. Игнатъева, И. Ф. Организация туристской деятельности: учебник для вузов / И. Ф. Игнатъева. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 392 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-13873-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470587>

9. Илышева, Н. Н. Учет и финансовый менеджмент: концептуальные основы: учебное пособие для СПО / Н. Н. Илышева, С. И. Крылов, Е. Р. Синянская; под редакцией Т. В. Зыряновой. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, 2021. – 162 с. – ISBN 978-5-4488-1121-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104917>

10. Каратаева, О. Г. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие / О. Г. Каратаева, О. С. Гаврилова. – Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 111 с. – ISBN 978-5-4486-0152-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/72807>

11. Корнеев, И. К. Документационное обеспечение управления: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. К. Корнеев, А. В. Пшенко, В. А. Машурцев. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 384 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05022-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472550>

12. Мошняга, Е. В. Английский язык для изучающих туризм (A2-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Мошняга. – 6-е изд., испр. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 267 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11164-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/456006> (дата обращения: 02.08.2021)

13. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 247 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09063-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474137>

14. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко ; под редакцией В. В. Собольникова. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 202 с. –

(Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06957-0. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474165>

15. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 161 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10547-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475816>

16. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862>.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей».

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Л. Н. Стребкова. – 2-е изд. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 132 с. – ISBN 978-5-7782-3346-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91720>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Умения взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Знать цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Знать ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Предоставлять счет клиентам Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций Владеть методикой хранения и поиска информации Владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных	

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Владеть основами организации деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства и основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Осуществлять расчет с клиентом за предоставленные услуги</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Взаимодействовать с коллегами при возникновении конфликтных ситуаций</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Знать теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Владеть способами логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Оказывает первую помощь; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках</p>	



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Тuroверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Предоставление услуг предприятия питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none">- оценки материальных ресурсов предприятия питания;- оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания;- планирования текущей деятельности предприятия питания- формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;- координации и контроля деятельности предприятия питания;- планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале;- проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы;- распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы;- координации деятельности сотрудников производственной службы;- контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы;
------------------	--

- взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания;
- управления конфликтными ситуациями в коллективе;
- реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности
- организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте;
- приема и оформления заказа на бронирование столика;
- приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку;
- предоставления информации об организации питания;
- ведения учета заказанных столиков в зале организации питания;
- встречи и приветствия гостей в организации питания;
- информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах;
- размещения гостей за столом в зале организации питания;
- подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала;
- подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей;
- проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность);
- подачи блюд и напитков гостям организации питания;
- сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;
- поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания;
- подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей;
- приготовления заготовок для напитков;
- приготовления свежавыжатых соков;
- реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков;
- уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки;
- приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания;
- рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков;
- передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания;
- досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания;
- получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания;
- подачи блюд и напитков гостям организации питания;
- замены использованной посуды, приборов и столового белья;
- оформления витрины и барной стойки;
- приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания;
- рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции;
- приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков;
- приготовления и подачи чая, кофе;
- составления документации, отчетов посредством специализированных программ;
- поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования;
- подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания;
- подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях;
- сервировки столов с учетом вида мероприятия;
- подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
- подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей;

Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ. - анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; - использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; - контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте; - осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения; - использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования; - вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами; - презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания; - предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания; - провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания; - использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания; - оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания; - создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания; - подавать гостям меню организации питания; - расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания; - подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию; - протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания; - проверять качество и состояние столового белья в организации питания; - рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания; - укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток - размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее; - переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе; - сортировать использованную столовую посуду и приборы; - эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания; - расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара; - проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов; - расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара; - сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению; - подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок; - промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды; - хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к
-------	---

безопасности пищевых продуктов;

- выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов;
- порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания;
- открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;
- разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки;
- чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь;
- эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос;
- встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
- соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;
- использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия;
- выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях;
- сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи;
- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – pos терминалами);
- проводить оформление счета для оплаты;
- применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;
- предоставлять счет гостям организации питания;
- принимать оплату в наличной и безналичной формах;
- оформлять возврат оформленных платежей;
- формировать кассовые отчеты в специализированных программах;
- подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;
- использовать электронное меню, интерактивный бар;
- консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции;
- эксплуатировать оборудование бара;
- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;
- заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах;
- подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции;
- осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации);
- сканировать акцизную марку посредством 2d-сканера и оформлять списание алкогольной продукции;
- осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета;
- готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли;
- готовить и подавать свежавыжатые соки;
- готовить, оформлять и подавать чай, кофе;
- подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки;
- производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей;
- разрешать конфликтные ситуации;
- производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных;

	<ul style="list-style-type: none"> - продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок; - презентовать напитки с элементами бармен-шоу; - составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре; - ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре; - составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок; - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков; - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей; - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; - разрешать конфликтные ситуации; - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам; - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы трудового законодательства Российской Федерации; - основы организации деятельности предприятий питания; - основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и его психологические особенности; - теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; - технологии производства на предприятиях питания; - требования охраны труда на рабочем месте; - специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы; - основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; - основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; - порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку; - правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку; - стандарты приема входящих звонков; - стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры; - этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах;

- приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания;
- правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания;
- правила подачи меню в организации питания;
- порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей;
- правила и виды расстановки мебели в зале организации питания;
- виды сервировки стола при обслуживании гостей;
- виды и назначение ресторанных аксессуаров;
- характеристика столовой посуды, приборов;
- правила и техника подачи блюд и напитков;
- правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей;
- способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;
- правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней;
- способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей;
- методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения;
- техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками;
- методы сервировки и оформления для подачи свежеежатых соков и безалкогольных напитков;
- правила хранения приготовленных свежеежатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования;
- виды барного оборудования и инвентаря;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- классификация алкогольных и безалкогольных напитков;
- ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов;
- классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая;
- нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности;
- классификация кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания;
- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;
- порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар;
- виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей;
- техника продаж и презентации блюд и напитков;
- правила и очередность подачи блюд и напитков;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей;
- правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря;
- правила и техника подачи крепких спиртных напитков;
- классификация кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;

	<ul style="list-style-type: none"> - правила и техника подачи вина; - правила и техника подачи пива; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей; - правила и техника подачи крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи чая, кофе; - порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей; - правила создания и редактирования заказа в специализированных; - программах по приему и оформлению заказов; - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов; - культура потребления алкогольных напитков; - правила этикета при обслуживании гостей в баре; - правила безопасной эксплуатации оборудования бара; - виды и классификации баров, планировочные решения баров; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара; - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении; - напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов; - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре; - методы разрешения конфликтных ситуаций; - техника продаж и презентации напитков; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах; - виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания; - порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях; - правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании; - правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; - правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты; - порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания; - порядок получения, выдачи и хранения денежных средств; - правила возврата платежей.
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 1058

из них на освоение МДК – 650

в том числе самостоятельная работа – 14.

практики, в том числе учебная – 144

производственная – 252

Промежуточная аттестация – 12.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Обучение по МДК				Практики		
			В том числе						
			Теоретические занятия	Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 2.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	Раздел 1. Организация питания на предприятии питания	254	248	156	6				
ПК 2.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятии питания	256	250	146	6				
ПК 2.3. - ПК 2.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	140	138	62	2				
	Всего:	504	636	364	14	12	144	252	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.
1	2	3
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания		
МДК 02.01 Организация питания на предприятии питания		
Тема 1.1. Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса.	Содержание	14
	1-2. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы	
	3-4. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.	
	5-6. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	
	7-8. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса	
	9-10. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены	
	11-12. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.	
	13-14. Деловое общение. Этика и этикет.	
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22
	15-18. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.	
	19-22. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	
	Содержание	
	23-24. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания	
	25-26. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	
	27-28. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	
	29-30. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	
31-32. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.		
33-36. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания		
37-40. Стили и методы подачи блюд и напитков.		

	41-44. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	45-46. Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.	22
	47-48. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	
	49-50. Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.	
	51-56. Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.	
	57-62. Овладение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами.	
	63-66. Составление нормативных и технических документов службы питания	
Тема 1.3. Организация процесса приготовления и технология приготовления горячих напитков и смешанных коктейлей, свежавыжатых соков	Содержание	
	67-70. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск чая, кофе. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления. Требования к качеству.	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа №1	32
	71-78. Приготовление, оформление ограниченного ассортимента продукции общественного питания: приготовление, оформление и отпуск чая. Выполнение технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа.	
	Лабораторная работа №2	
	79-90. Приготовление, оформление ограниченного ассортимента продукции общественного питания: приготовление, оформление и отпуск кофе различных видов (эспрессо, капучино) Выполнение технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа.	
	Лабораторная работа №3	
	91-102. Приготовление, оформление ограниченного ассортимента продукции общественного питания: приготовление, оформление и отпуск кофе различных видов (латте, глясе). Выполнение технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа.	
	103-106. Смешанные напитки и их классификация. Технология и способы приготовления. Требования к качеству смешанных напитков.	24
106-110. Коктейли, их классификация. Формула коктейлей, базы, наполнители, компоненты. Требования к качеству коктейлей.		
111-118. Методы приготовления и смешивания коктейлей, оформление и подача.		
119-122. Технология приготовления, оформление и отпуск коктейлей-аперитивов. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для		

	приготовления, требования к качеству.	
	123-124. Технология приготовления, оформление и отпуск коктейлей-диджестивов. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления, требования к качеству.	
	125-126. Технология приготовления, оформление и отпуск безалкогольных напитков. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления.	
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию «Технология приготовления горячих напитков и смешанных коктейлей, свежевыжатых соков»	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторные занятия:	
	Лабораторная работа №4 127-162. Приготовление, оформление и отпуск смешанных напитков, молочных напитков и напитков на основе чая, кофе.	38
	Лабораторная работа №5 163-164. Контроль и соблюдение персоналом технологического процесса производства	
	165-168. Технология приготовления, оформление и отпуск свежевыжатых соков из цитрусовых, мягких и твердых плодов.	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторные занятия:	
	Лабораторная работа №6 169-174. Приготовление, оформление и отпуск свежевыжатых соков из цитрусовых, мягких и твердых плодов.	6
Тема 1.4. Организация процесса по подготовке блюда и напитков к презентации, порционированию и доведению до готовности блюда в присутствии потребителей	Содержание 175-178. Технология подготовки блюда и напитков к презентации.	8
	179-182. Технология порционирования и доведения до готовности блюд в присутствии потребителей. Методы фламбирования, транширования, фондю.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторные занятия:	
	183-186. Подготовка блюд и напитков к презентации.	26
	187-194. Фламбирование.	
	195-204 Транширование.	
205-208. Фондю.		
Тема 1.5. Организация деятельности сотрудников службы, отделов питания на	Содержание	
	209-212. Организация службы рум-сервис на английском языке	20
	211-218. Ведение лексики. Практика делового общения и переписки. Формирование	

английском языке	коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры.	
	219-228. Профессиональная этика работников.	
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию «Технология порционирования и доведения до готовности блюд в присутствии потребителей. Методы фламбирования, транширования, фондю» Подготовить презентацию «Требования к организации питания гостей»	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	219-222. Организация питания гостей. 223-228. Введение лексики, закрепление в упражнениях 229-246. Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текстов.	24
	247-248. Дифференцированный зачет.	2
Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания		
МДК 02.02 Г Организация обслуживания на предприятии питания		
Тема 2.1. Теоретические (методологические) основы обслуживания	Содержание	
	1-2. Основные понятия и определения. Цели, задачи, средства обслуживания. Основные правила и нормы. Формы и методы обслуживания, их классификация	8
	3-4. Виды услуг общественного питания: классификация, характеристика. Обязательные требования.	
	5-6. Типы, виды и классы организаций общественного питания: уровень и виды услуг; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.	
	7-8. Персонал ПОП: состав работников, их расстановка, распределение обязанностей. Требования к обслуживающему персоналу	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	9-10. Практическая работа № 1 Государственные стандарты в общественном питании: составление таблицы «Характеристика услуг ОП» на основе ГОСТА «Услуги общественного питания»	16
	11-12. Практическая работа № 2 Составление таблицы «Характеристика, особенности предоставления услуг, особенности обслуживания, требования к деятельности ПОП быстрого обслуживания» (ГОСТ «Классификация ПОП»).	
13-14. Практическая работа № 3 Составление таблицы «Характеристика, особенности предоставления услуг, особенности обслуживания, требования к деятельности ПОП с полным циклом производства: рестораны различных классов» (ГОСТ «Классификация ПОП»).		
15-16. Практическая работа № 4 Составление таблицы «Характеристика, особенности		

	предоставления услуг, особенности обслуживания, требования к деятельности бара, кафе» (ГОСТ «Классификация ПОП»).	
	17-18. Практическая работа № 5 Составление таблицы «Требования к обслуживающему персоналу» на основе ГОСТА	
	19-20. Практическая работа № 6 Анализ квалификационных характеристик официанта. Составление должностных обязанностей официанта по образцу должностных инструкций действующих ПОП	
	21-22. Практическая работа № 7 Подбор ассортимента услуг в зависимости от типа предприятия. Подбор вида и уровня услуг для предложенных предприятий общественного питания в соответствии с нормативными документами.	
	23-24. Практическая работа № 8 Составление должностных обязанностей менеджера общественного питания	
Тема 2.2. Материально-техническая база обслуживания	Содержание	
	25-26. Торговые помещения: виды, назначение, расположение, характеристика, требования. Понятие интерьера рабочего помещения, соответствие интерьера тематике ПОП. Требования к отделке и освещению	12
	27-28. Оборудование торговых залов. Немеханическое оборудование, виды мебели, обязательные требования. Специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания	
	29-30. Основной набор столовой посуды, приборов, столового белья Основной набор стеклянной, хрустальной и барной посуды. Требования к посуде	
	31-32. Правила хранения и учета столовой посуды, приборов, белья. Подсобные помещения: сервизная – характеристика, назначение, оборудование. Правила обработки столовой посуды. Уход за посудой. Моечная столовой посуды – характеристика, назначение, оборудование	
	33-34. Буфеты общего назначения, хлеборезка, бар – характеристика, назначение, оборудование и инвентарь для обслуживания	
	35-36. Нормы оснащенности ПОП столовой и барной посудой, приборами, бельем.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	37-38. Практическая работа № 9 Анализ соответствия торговых помещений предъявляемым требованиям, тематике предприятия (анализ видеоматериалов интерьера современных организаций питания г. Москвы, г. Санкт-Петербурга, г. Вологды)	14
	39-40. Практическая работа № 10 Семинарское занятие «Современные стили оформления залов ПОП»	
	41-42. Практическая работа № 11 Составление таблицы «Ассортимент столовой посуды»	
	43-44. Практическая работа № 12 Составление таблицы «Ассортимент столовых	

	приборов»	
	45-46. Практическая работа № 13 Порядок получения, подготовка к работе столовой посуды, приборов, белья. Составление заявки в сервизную, бельевую. Составление акта на бой, лом, порчу	
	47-48. Практическая работа № 14 Контроль сохранности столовой посуды, приборов и белья. Составление инвентаризационной описи	
	49-50. Практическая работа № 15 Подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья. Расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания. Составление заявки на доукомплектование предприятия столовой посудой, приборами, бельем	
Тема.2.3. Информационная база обслуживания	Содержание	
	51-52. Информационное обеспечение услуг общественного питания: средства информации для потребителей: сертификаты, лицензии; требования к информации	30
	53-54. Ресурсы информационного обеспечения - меню: понятие, назначение, виды, оформление, выбор и использование. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Последовательность подачи в соответствии с меню	
	55-56. Ресурсы информационного обеспечения - карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления, выбор и использование	
	57-58. Основные характеристики разделов карты вин: крепкие алкогольные напитки – виски, классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами	
	59-60. Основные характеристики разделов карты вин: крепкие алкогольные напитки – коньяк и бренди, классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами	
	61-62. Основные характеристики разделов карты вин: крепкие алкогольные напитки – ром, джин: классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами	
	63-64. Основные характеристики разделов карты вин: виноградные вина, классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами, техники подачи, чтение апелласьона	
	65-66. Основные характеристики разделов карты вин: крепленые и специальные вина, классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами, чтение апелласьона	
	67-68. Основные характеристики разделов карты вин: шампанское и игристые вина, классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами, чтение апелласьона	
	69-70. Ресурсы информационного обеспечения - коктейльная карта: понятие,	

назначение, правила составления и оформления, выбор и использование	
71-72. Основные характеристики коктейлей: классификация, способы приготовления	
73-74. Виды коктейлей, классические и коктейли «фьюжн»	
75-76. Кофейная карта: понятие, назначение, правила составления и оформления, выбор и использование. Виды кофе, используемые при различных формах обслуживания, правила приготовления	
77-78. Основные характеристики напитков на основе кофе: эспрессо, американо, латте, капучино, глясе и др, техники подачи	
79-80. Чайная карта: понятие, назначение, правила составления и оформления, Рекламные носители: выбор, оформление и использование	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	
81-82. Практическая работа № 16 Работа с нормативными документами: «Правила оказания услуг общественного питания, правила реализации алкогольной продукции»	24
83-84. Практическая работа № 17 Подбор и расчет оборудования, посуды, приборов и столового белья в соответствии с заданным меню, разработка алгоритма подачи блюд и напитков в соответствии с заданным меню	
85-86. Практическая работа № 18 Выбор, оформление и использование информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях питания. Анализ образцов информационных ресурсов предприятий г. Вологда. Составление и оформление различных видов меню по заданию преподавателя (меню детского праздника, обеда по меню бизнес-ланча, ужина по меню «а ля карт»)	
87-88. Практическая работа № 19 Составление и оформление меню для различных типов ПОП (в соответствии с ассортиментным минимумом)	
89-90. Практическая работа № 20 Анализ сопроводительных документов на алкогольную продукцию, определение характеристик напитка по его этикетке	
91-92. Практическая работа № 21 Составление технических карточек на крепкие алкогольные напитки: водка, текила	
93-94. Практическая работа № 22 Составление технических карточек на крепкие алкогольные напитки: ликеры	
95-96. Практическая работа № 23 Составление таблицы «Сорта белого винограда, вкусовые особенности белых вин, сочетаемость с блюдами»	
97-98. Практическая работа № 24 Составление таблицы «Сорта красного винограда, вкусовые особенности красных вин, сочетаемость с блюдами»	
99-100. Практическая работа № 25 Анализ прайс-листов поставщиков алкогольной продукции г. Вологды, г. Ярославля, выбор оптимального варианта для составления винной карты	
101-102. Практическая работа № 26 Определение вида коктейля по рецептуре,	

	составление и оформление коктейльной карты на основе рецептов классических коктейлей	
	103-104. Практическая работа № 27 Составление и оформление карты вин на основе прайс-листов поставщиков г. Вологды	
Тема 2.4. Организация процесса обслуживания. Этапы обслуживания	Содержание	
	105-106. Правила личной подготовки персонала к обслуживанию, инструктаж и проверка готовности персонала к работе. Этапы процесса обслуживания, правила подготовки торгового зала, бара к работе, правила уборки помещений и оборудования.	4
	107-108. Виды сервировки.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	109-110. Практическая работа № 28 Организация, осуществление и контроль процесса подготовки к обслуживанию. Распределение обязанностей персонала при подготовке к обслуживанию, контроль работы персонала и проверка готовности зала к работе. Составление оценочной таблицы готовности зала	12
	111-112. Практическая работа № 29 Правила сервировки стола, последовательность сервировки.	
	113-114. Практическая работа № 30 Анализ стандартов подготовки зала организаций, разработка стандартов подготовки для ПОП различных видов (по заданию преподавателя)	
	115-116. Практическая работа № 31 Разработка алгоритма выполнения заказа по заданному меню, разработка алгоритма оформления по заданному заказу (на терминале), консультирование потребителей по выбору блюд и напитков	
	117-118. Работа с Гостями: определение потребностей Гостя, рекомендации по установлению контакта, правила приема заказа	4
	119-120. Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции сервис-бара	
	Самостоятельная работа Разработка презентации «Стандарты обслуживания предприятий различных типов»	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	121-122. Лабораторная работа № 1 Техника подачи блюд «французским», «английским», «русским» методами. Организация, осуществление и контроль процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции сервис-бара	10
	123-124. Приемы сбора использованной посуды и приборов. Требования к проведению расчета с посетителями. Виды, формы, последовательность расчета.	
В том числе практических занятий и лабораторных работ		

	125-126. Лабораторная работа № 2 Организация, осуществление и контроль процесса обслуживания с использованием приемов замены и сбора использованной посуды и приборов; последовательность уборки стола после обслуживания, техника обслуживания групп гостей в соответствии с этикетом обслуживания	
	127-128. Практическая работа № 32 Проведение расчета с посетителями, оформление бланка счета, характеристика современных форм расчета	
	129-130. Практическая работа № 33 Составление рекомендаций по качественному выполнению этапов обслуживания	
Тема 2.5. Организация обслуживания массовых банкетных мероприятий.	Содержание	
	131-132. Виды официальных приемов. Банкеты: определение, назначение виды, классификация. Формы обслуживания банкетов и приемов.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	133-134. Практическая работа № 34. Тренинг Порядок приема заказов на обслуживание торжеств	4
	135-136. Практическая работа № 35. Документальное оформление приема заказа на банкет и прием	
	137-138. Понятие дипломатического протокола. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, особенности меню и подготовки торгового зала, порядок проведения банкета, последовательность работы официантов	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	139-140. Практическая работа № 36. Составление меню и винной карты банкета, подбор, расчет и составление схемы расстановки оборудования, расчет количества обслуживающего персонала для обслуживания	6
	141-142. Практическая работа № 37. Составление расчета-заявки на производство, расчета-заявки на бар (в буфет)	
	143-144. Практическая работа № 38. Подбор и расчет потребности в столовой посуде и приборах, определение и расчет столового белья, составление заявки в сервизную и бельевую	
	145-146. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: характеристика, назначение, особенности меню, подготовка к банкету	4
	147-148. Банкет-фуршет: назначение, особенности меню, расстановка столов; Организация рабочего места бармена (открытый бар).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	149-150. Лабораторная работа № 3 Отработка приемов сервировки стеклянной посудой, фарфоровой посудой и приборами при обслуживании банкета-фуршет.	4
151-152. Практическая работа № 39. Подбор, расчет и составление схемы расстановки		

	оборудования для обслуживания банкета-фуршет, составление меню и винной карты банкета, расчет количества обслуживающего персонала для обслуживания	
	153-154. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков.	4
	155-156. Смешанные (комбинированные) банкеты: определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) банкетов: коктейль-кофе, коктейль-фуршет-кофе, банкет за столом с полным обслуживанием официантами — "кофе в гостиной", их назначение и особенности обслуживания.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	157-158. Практическая работа № 40. Особенности проведения банкета-чай: подготовка зала, подбор оборудования и посуды, составление меню, расчет количества персонала	2
	159-160. Роль метрдотеля (менеджера) в организации и обслуживании банкетов. Инструктаж персонала, проверка готовности зала, контроль работы персонала при обслуживании банкетных мероприятий.	2
Тема 2.6. Организация предоставления специальных видов услуг и форм обслуживания	Содержание	
	161-162. Специальные виды услуг и формы обслуживания: обслуживание по типу «шведский стол»: характеристика, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания, особенности меню, документальное оформление, порядок обслуживания, распределение обязанностей. Современные технологии обслуживания	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	163-164. Практическая работа № 41. Составление меню, подбор оборудования, составление схемы размещения оборудования, продукции при обслуживании по типу «шведский стол», сервировка. Расчет стоимости, оформление заборного листа	2
	165-166. Организация обслуживания участников конференций, семинаров, совещаний. Особенности составления меню, оформления заказа, сервировки столов, методы обслуживания, формы расчета.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	167-168. Практическая работа № 42. Составление меню, графика обслуживания участников семинара, расчет количества персонала, необходимого для обслуживания	2
	169-170. Организация обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Рум-сервис.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	171-172. Практическая работа № 43. Оформление ведомости отпуска посуды в номера гостиниц. Комплектация заказа в номер, сервировка стола и обслуживание в номере (по	2

	заданию преподавателя)	
	173-174. Организация предоставления кейтеринговых услуг: виды, характеристика. Требования к комплектации и доставке заказов, особенности обслуживания	4
	175-176. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	177-178. Практическая работа № 44. Выбор оборудования, разработка меню и винной карты, составление схемы зала, расчет количества персонала для открытия летнего кафе.	2
	179-180. Современные формы обслуживания: зал-экспресс, бизнес-ланч, кофе-брейк, воскресный бранч и др. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	181-182. Практическая работа № 45. Разработка плана обслуживания выездного мероприятия по типу «фуршет», «кофе-брейк» (на основе участия в реальном мероприятии).	2
	183-184. Организация обслуживания в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в вагоне-ресторане, в купе, каюте, салоне самолета)	4
	185-186. Социальное питание, социально-ориентированные предприятия питания: контингент, режим питания, оснащение залов, формы расчета	
Тема 2.7 Организация обслуживания иностранных туристов	Содержание	
	187-188. Туризм: цели и виды, нормативная база. Виды туристических документов, режим питания, формы обслуживания, виды расчета	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	189-190. Практическая работа № 46. Изучение нормативных документов: требования к ПП для обслуживания туристов, виды предоставляемых услуг	10
	191-192. Практическая работа № 47. Составление меню, графика обслуживания, схемы рассаживания для обслуживания групп туристов (в соответствии с видом туристических документов)	
	193-194. Практическая работа № 48. Составление таблицы «Особенности питания и обслуживания туристов из разных стран: Западной Европы, Великобритании»	
	195-196. Практическая работа № 49. Семинар: Особенности меню туристов стран Восточной Европы, стран Скандинавии, восточных стран. Особенности обслуживания туристов разных стран	
	197-198. Практическая работа № 50. Семинар: Особенности меню туристов Китая, Японии, стран Юго-восточной Азии. Особенности обслуживания туристов разных стран	
Самостоятельная работа	2	

	Разработать презентацию «Особенности обслуживания туристов из различных стран, условности и традиции в международном общении»	
Тема 2.8. Обеспечение эффективности обслуживания	Содержание	
	199-200. Роль сервиса в конкурентоспособности предприятия общественного питания, показатели и критерии качества обслуживания (по Вайнцвейгу) Модели анализа качества обслуживания	4
	201-202. Показатели эффективности обслуживания: прибыль, распределение, использование, рентабельность как показатель эффективности обслуживания	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	203-204. Практическая работа № 51. Разработка «Досье почетного Гостя», определение повторной посещаемости, разработка правил для составления «клиентской базы», анкет для оценки показателей качества обслуживания	2
	205-206. Анализ эффективности работы официантов, барменов: определение рейтинга продаваемых блюд, работы с дисконтными картами, анализ технологических карт, анализ продаж контроль работы персонала.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	207-208. Практическая работа № 52. Определение и анализ показателей эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость)	4
	209-210. Практическая работа № 53. Сравнительный анализ и оценка показателей эффективности работы бара: анализ товарного отчета, акта снятия товарных остатков, инвентаризационной описи	
	211-212. Эффективное меню: правила обновления, инжиниринг меню	6
	213-214. Рабочее время и его организация: виды и применение различных видов графиков, нормирование труда в организациях общественного питания	
	215.-216. Анализ эффективности использования рабочего времени: классификация затрат рабочего времени, методы изучения затрат рабочего времени	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	217-218. Практическая работа № 54. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями, составление графиков рабочего времени	8
	219-220. Практическая работа № 55. Анализ эффективности использования рабочего времени: составление фотографии рабочего дня бригады официантов, определение затрат рабочего времени, определение методов повышения эффективности обслуживания	
221-222. Практическая работа № 56. Изучение пакета документов, обязательных для предоставления контролирующим органам; заполнение и проверка документов на алкогольную продукцию		

	223-224. Практическая работа № 57. Семинар: Выбор и определение показателей качества обслуживания, оценка и анализ качества обслуживания, разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания предприятия-базы практики (по материалам производственной практики)	
Тема 2.9. Управление персоналом на предприятии питания	Содержание	
	225-226. Управление персоналом: задачи, принципы, методы, функции, сущность. Система управления персоналом. Цель.	4
	227-228. Виды управления персоналом. Классификация персонала как инструмент управления на предприятии питания.	
	Самостоятельная работа Разработка презентации «Предложения по повышению качества обслуживания предприятия-базы практики (по материалам производственной практики)»	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	229-248. Составление характеристики персонала предприятия питания Определение методов совершенствования управления персоналом. Выявление проблем в управлении персоналом. Определение оценки эффективности сотрудников предприятия питания.	20
	249-250. Дифференцированный зачет	
Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		
МДК 02.03 Г Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		
Тема 3.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание	50
	1-2. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.	
	3-8. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	
	9-14. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.	
	15-20. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.	
	21-26. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.	
	27-32. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.	
	33-38. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.	
	39-44. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.	
	46-50. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	
51-54. Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	40	
55-58. Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.		
59-62. Подготовка и организация обслуживания шведского стола.		
63-66. Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.		

	67-72. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	
	73-76. Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.	
	77-82. Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств	
	83-90. Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.	
Тема 3.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям	Содержание	
	91-94. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	12
	95-98. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.	
	99-102. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	103-106. Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания.	8
107-110. Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания		
Тема 3.3. Потребности и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания	Содержание	
	111-114. Понятие, сущность и особенности формирования спроса в общественном питании. Факторы, влияющие на его объем и структуру.	12
	115-118. Классификация видов спроса в общественном питании и их характеристика	
	119-122. Информационное обеспечение изучения спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания	
	Самостоятельная работа Разработать презентацию «Стандарты обслуживания на предприятии питания»	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	123-128. Определение видов спроса на предприятии питания и составление их характеристики.	14
	129-136. Определение факторов, влияющих на формирование спроса на предприятии питания	
	137-138. Дифференцированный зачет.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета предоставления услуг предприятия питания.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- ноутбук – 1;
- мультимедийный проектор – 1;
- экран – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 1;

Оборудование учебного бара:

- холодильник,
- кофемашина,
- кулер,
- блендер,
- банкетные столы,
- комплекты столового белья (скатерти, салфетки, ручки, полотенца);
- комплекты столовой посуды;
- столовые приборы;
- приборы для раскладывания;
- посуда для горячих напитков;
- серии стеклянной посуды для подачи алкогольных напитков;
- подносы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Авдулова, Т. П. Психология управления: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Авдулова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 231 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06138-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473832>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

4. Гареев, Р.Р., Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва: КноРус, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-406-09538-6. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:<https://book.ru/book/943186>

5. Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можяева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва:

Издательство Юрайт, 2020. – 249 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9457-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/452929>

6. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. – Саратов: Профобразование, 2021. – 205 с. – ISBN 978-5-4488-1228-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106828>

7. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 264 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05791-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473339>

8. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 122 с. – ISBN 978-5-4488-0508-0, 978-5-4497-0400-9. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93554>

9. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 332 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09961-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471097>

10. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 141 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13210-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475712>

11. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.]; под редакцией А. А. Литвинюка. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 498 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01594-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469678>

12. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 695 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11553-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475758>

13. Экономика предприятия. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.]. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 517 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10724-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474585>

14. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-

5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО
PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77010>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания Презентовать гостям блюда и напитки при подаче Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков Проверять качество и состояние столового белья в организации питания Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	Знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

<p>профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>		
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Применять теории мотивации персонала и его психологические особенности</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Применять теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Тuroверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих 16399 Официант
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант. 11176 Бармен)

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ОПОП СПО _ ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
2. Организовывать выполнение заказов потребителей.
3. Контролировать качество выполнения заказа.
4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации

Программа профессионального модуля может быть использована при подготовке специалистов на базе основного общего образования, среднего (полного) общего образования и в дополнительном профессиональном образовании

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки зала и инвентаря для обслуживания в обычном режиме, массовых мероприятий в организациях питания; подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях.
- сервировки стола с учетом стандартов организации питания, вида массового мероприятия.
- подачи аперитива, напитков и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- обслуживания посетителей в соответствии с установленными требованиями, включая: подачу холодных и горячих закусок, подачу первых и вторых

- блюд, подачу сладких блюд, десертов, подачу горячих, алкогольных, безалкогольных напитков, проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей
- замены и сбора использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
 - оформления витрины и барной стойки, эксплуатации и обслуживания музыкальной аппаратуры бара.
 - встречи потребителей бара и приема заказа на продукцию бара;
 - приготовления и подачи алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков;
 - приготовления и подачи свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков;
 - приготовления заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок.
 - принятия и оформления платежей за выполненный заказ;
 - оформления отчетно-финансовых документов о работе бара;
 - составления текущей отчетности по выполненным заказам.
 - творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу;
 - консультирования потребителей, объяснения информации с этикетки на бутылке вина;
 - проведения декантации или аэрации вина;
 - приготовления различных видов кофе

уметь:

- проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания, включая обслуживание массовых и выездных мероприятий в организациях питания
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимом для сервировки столов,
- сервировать столы с учетом стандартов организации питания, включая сервировку для проведения массовых мероприятий, оценивать качество сервировки столов;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню, во время обслуживания, при проходах потребителей,
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;

- консультировать потребителей по выбору блюд, продукции бара, буфета, выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
- размещать заказ потребителя, контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;
- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами, подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
- предоставлять счет потребителям организации питания, проводить расчет с потребителями согласно счету;
- готовить отчет по выполненным заказам и реализованной продукции в баре, буфете;
- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;
- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу
- обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара
- *объяснять информацию с этикетки на бутылке вина;*
- *проводить декантацию или аэрацию вина, когда это необходимо;*
- *приготовить и подать кофе различных способов приготовления.*

знать:

- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов, требования к инвентарю, посуде и таре;
- технологии сервировки столов;
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания
- правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- правила культуры обслуживания и этикета обслуживания потребителей организации питания;
- методы подачи блюд в организациях питания, правила и очередность подачи блюд и напитков, требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в

присутствии потребителей

- виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
- *информацию о различных винах, включая:*
 - *Вид винограда;*
 - *Страну и область происхождения;*
 - *Год изготовления вина;*
 - *Особенности;*
 - *Приблизительную цену;*
 - *Блюда, подходящие к данному вину;*
 - *Способ хранения вина;*
 - *Способ подготовки вина к подаче;*
- *диапазон напитков, которые могут быть поданы в ресторане или ином заведении*
- порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;
- назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания
- правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;
- особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях
- ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила ведения учётно-отчётной документации;
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
-----	--------------------------------

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 330

из них на освоение МДК – 174

в том числе самостоятельная работа – 2.
практики, в том числе учебная – 72

производственная – 72

Промежуточная аттестация – 12.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Обучение по МДК				Практики		
			В том числе						
			Теоретические занятия	Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 2.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	Раздел 1. Организация питания на предприятии питания	174	172	82	2				
	Всего:	174	172	82	12	12	72	72	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.
1	2	3
Раздел 1. Теоретическое обучение по профессиям «Официант», «Бармен»		
МДК 03.01 Организация питания на предприятии питания		
Тема 1.1. Требования к официанту	Содержание 1-2. Эстетические требования к внешнему виду, нравственные требования к поведению официанта, бармена. Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания В том числе практических занятий и лабораторных работ 3-4. Практическая работа № 1. Анализ стандартов внешнего вида официанта действующих ПОП Изучение «Руководства для официантов» р-н «Валхалла» г. Москва	2 2
Тема 1.2. Подготовка зала к обслуживанию	Содержание 5-6. Столовая посуда, ее виды, формы, размеры, назначение, обязательные требования. Фарфоровая и фаянсовая посуда: виды, назначение, размеры, емкость, характеристика. 7-8. Хрустальная и стеклянная посуда: виды, назначение, емкость, требования. Ассортимент барной посуды: виды, назначение, емкость 9-10. Металлическая, керамическая, деревянная и пластмассовая посуда: назначение, размеры, емкость, требования 11-12. Столовые приборы: характеристика, назначение и требования к ним. Инвентарь: назначение, требования к нему. Мерный инструмент, формы и емкость мерной посуды, аксессуары для сервировки. 13-14. Столовое белье: характеристика и ассортимент, размеры столового белья, требования. Отработка приемов складывания салфеток. 15-16. Технологии сервировки столов. Виды сервировки. Правила и последовательность сервировки стола. 17-18. Порядок подготовки торгового зала к обслуживанию. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания В том числе практических занятий и лабораторных работ	14 10

	19-20. Практическая работа № 2. Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Подбор посуды, приборов по заданному меню, оценка наличия и прогнозирование потребности в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре	
	21-22. Лабораторная работа № 1. Подготовка рабочего места официанта, подготовка торгового зала, посуды и инвентаря к обслуживанию	
	23-24. Лабораторная работа № 2. Отработка приемов складывания столового белья для хранения, накрытия столов скатертями и их замены.	
	25-26. Лабораторная работа № 3. Выполнение упражнений на технику сервировки. Освоение приемов сервировки столов для бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина, оценка качества сервировки столов	
	27-28. Лабораторная работа № 4. Освоение приемов сервировки столов для европейского завтрака, обеда по меню заказных блюд в соответствии со стандартами предприятий питания, оценка качества сервировки столов	
Тема 1.3. Овладение навыками работы с меню и винной картой	Содержание	
	29-30. Виды меню, их применение при различных видах обслуживания. Основные разделы меню, последовательность подачи блюд	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	31-32. Практическая работа № 3. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Тренинг «Предложение блюд и напитков посетителям», приемы презентации блюд и напитков.	2
	33-34. Винная карта, коктейльная карта: последовательность расположения напитков, назначение, характеристика, рекомендации напитков	4
	35-36. Карта бара, чайная и кофейная карты, рекомендации напитков	
Тема 1.4. Встреча, прием и размещение посетителей	Содержание	
	37-38. Правила приема посетителей: встреча и размещение гостей, правила культуры обслуживания, этикет обслуживания посетителей	6
	39-40. Правила приема заказа, правила оформления и передачи заказа на производство, в бар	
	41-42. Этапы выполнения заказа, алгоритм выполнения (правила и очередность подачи блюд и напитков), рекомендации по качественному обслуживанию	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	43-44. Практическая работа № 4. Тренинг для персонала ресторана на прием заказа на	4

	блюда и напитки, «Эффективное предложение блюд и напитков», соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню, во время обслуживания, при проходах потребителей	
	45-46. Практическая работа № 5. Алгоритм оформления и размещения заказа, составление и оформление бланка заказа, контроль своевременности приготовления и оформления блюд перед подачей на стол	
Тема 1.5. Методы подачи, особенности подачи блюд и напитков	Содержание	
	47-48. Порядок получения готовой продукции с производства, бара, методы подачи блюд в организациях питания, принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям	10
	49-50. Правила и особенности подачи холодных закусок различными методами, требования к качеству, температуре подачи	
	51-52. Правила и особенности подачи супов и бульонов, требования к качеству, температуре подачи	
	53-54. Подача горячих закусок и блюд, требования к качеству, температуре подачи	
	55-56. Правила подачи сладких блюд и фруктов, требования к качеству, температуре подачи	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	57-58. Практическая работа № 6. Подача блюд и напитков различными способами: английский, французский, русский. Техника работы с подносом, техника розлива напитков посетителям, проведение декантации.	6
	59-60. Практическая работа № 7. Техника подачи блюд в 2 тарелки, в 3 тарелки в соответствии с этикетом обслуживания, правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов;	
	61-62. Практическая работа № 8. Проведение расчета с потребителями, порядок оформления счетов, оформление бланка счета	
Тема 1.6. Обслуживание в баре	Содержание	
	63-64. Правила и этикет обслуживания за барной стойкой, техника приема заказа на напитки	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
65-66. Практическая работа № 9. Подготовка бара к обслуживанию, организация рабочего места бармена, составление таблицы «Обязанности бармена по открытию и закрытию смены»	2	

	<p>67-68. Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации), информации о различных винах, включая: вид винограда; страну и область происхождения, год изготовления вина; особенности; приблизительную цену; блюда, подходящие к данному вину; способ хранения вина; способ подготовки вина к подаче</p> <p>69-70. Смешанные напитки и их классификация. Базы и наполнители для коктейлей, их характеристика. Вкусо-ароматические компоненты коктейлей, смягчающе-сглаживающие компоненты. Формула коктейлей</p> <p>71-72. Виды коктейлей «Long-drink»: «хайболл», «физз»; «дэйзи», характеристика, рецептуры, ассортимент, правила оформления и подачи слабоалкогольных коктейлей</p> <p>73-74. Виды коктейлей «Short-drink»: «коллинз», «сауэр», «фикс», характеристика, рецептуры, ассортимент, правила оформления и подачи алкогольных коктейлей</p> <p>75-76. Способы оформления, гарнирования коктейлей, сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков</p>	10
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>77-78. Лабораторная работа № 5. Приготовление коктейлей способами «билд», «маддл-билд», разновидности, составление технологических расчетов, способы оформления</p> <p>79-80. Лабораторная работа № 6. Приготовление коктейлей способом «шейк», составление технологических расчетов, комбинирование сочетаний основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков «фьюжн»</p> <p>81-84. Лабораторная работа № 7. Приготовление коктейлей способом «бленд», разновидности «фраппе», «фроузен»; составление технологических расчетов</p> <p>85-88. Лабораторная работа № 8. Приготовление коктейлей способом «лейер», презентация напитков с элементами шоу, комбинация различных способов приготовления напитков.</p> <p>89-92. Лабораторная работа № 9. Приготовление различных видов кофе: эспрессо, американо, составление технологических расчетов и инструкционных карт</p> <p>93-94. Лабораторная работа № 10. Приготовление горячих смешанных напитков на основе кофе: капучино, латте, составление технологических расчетов и инструкционных карт</p>	18

	95-96. Правила ведения учётно-отчётной документации	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	97-98. Практическая работа № 10. Подготовка отчета по выполненным заказам и реализованной продукции, реестр счетов. Обоснование предложений по изменению ассортимента продукции бара.	2	
Тема 1.7. Обслуживание массовых мероприятий банкетных мероприятий	Содержание		
	99-100. Назначение массовых мероприятий, общие требования к обслуживанию, общие правила подготовки торгового зала к проведению банкетов и приемов	24	
	101-102. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: особенности сервировки, подготовки торгового зала и проведения		
	103-104. Порядок работы официанта на банкете с полным обслуживанием		
	105-106. Особенности обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами: подготовка, особенности сервировки и проведения		
	107-108. Особенности обслуживания свадебного банкета		
	109-110. Банкет-фуршет: назначение, особенности меню, подготовка зала к обслуживанию, алгоритм работы официанта на банкете-фуршет		
	11-112. Сервировка стола стеклянной посудой при обслуживании банкета-фуршет: «группами», «в два ряда», «елочкой», «змейкой»		
	113-114. Сервировка банкета-фуршет фарфоровой посудой и приборами, особенности подачи блюд и напитков на торжественных мероприятиях		
	115-116. Организация открытого бара, техника выполнения объемных заказов, группирование коктейлей		
	117-118. Банкет-коктейль: особенности меню, проведения, обязанности официанта. Банкет-чай: особенности сервировки, последовательность работы официанта		
	119-120. Правила подготовки к проведению выездного обслуживания (кейтеринговые мероприятия), виды, санитарные требования к проведению		
	121-122. Особенности обслуживания массовых выездных мероприятий: в помещении, вне помещения, на дому, в офисе		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	123-124. Лабораторная работа № 11. Отработка навыков сервировки банкета с полным обслуживанием. Отработка навыков доведения до готовности блюд в присутствии посетителей,		6
125-126. Лабораторная работа № 12. Отработка навыков сервировки банкета-фуршет,			

	отработка приемов подачи блюд и напитков при обслуживании торжественных, официальных мероприятий	
	127-128. Лабораторная работа № 13. Порядок работы бармена при обслуживании банкета-фуршет, банкета коктейль. Консультирование потребителей по выбору блюд, продукции бара, выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	
	129-130. Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей	4
	131-132. Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей	
Тема 3.2. Специальные формы обслуживания	Содержание	
	133-134. Обслуживание участников семинаров, конференций: особенности сервировки, порядок работы официантов, формы расчета	8
	135-136. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.	
	137-138. Обслуживание по типу «шведский стол»: особенности ассортимента, сервировки, порядок работы официанта	
	139-140. Специальное оборудование для обслуживания по типу «шведский стол», порядок и схемы размещения продукции, требования к отпуску и хранению блюд и закусок	
	Самостоятельная работа Разработка презентации «Составление меню и винной карты для различных видов банкетов (по заданию преподавателя)»	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	141-160. Лабораторная работа № 14. Отработка фрагментов сервировки стола для различных видов обслуживания: «шведский стол», обслуживание участников семинаров, конференций, кейтеринговые мероприятия.	30
	151-170. Лабораторная работа № 15. Отработка навыков презентации и подачи блюд и напитков на торжественных и выездных мероприятиях с элементами шоу	
	171-172. Дифференцированный зачет	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета предоставления услуг предприятия питания.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- ноутбук – 1;
- мультимедийный проектор – 1;
- экран – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 1;

Оборудование учебного бара:

- холодильник,
- кофемашина,
- кулер,
- блендер,
- банкетные столы,
- комплекты столового белья (скатерти, салфетки, ручки, полотенца);
- комплекты столовой посуды;
- столовые приборы;
- приборы для раскладывания;
- посуда для горячих напитков;
- серии стеклянной посуды для подачи алкогольных напитков;
- подносы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Авдулова, Т. П. Психология управления: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Авдулова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 231 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06138-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473832>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

4. Гареев, Р.Р., Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва: КноРус, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-406-09538-6. — Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL: <https://book.ru/book/943186>
5. Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452929>
6. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов: Профобразование, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106828>
7. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473339>
8. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 122 с. — ISBN 978-5-4488-0508-0, 978-5-4497-0400-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93554>
9. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097>
10. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475712>
11. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.]; под редакцией А. А. Литвинюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 498 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01594-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469678>
12. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758>
13. Экономика предприятия. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 517 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10724-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474585>
14. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspro.ru/books/77010>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания Презентовать гостям блюда и напитки при подаче Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков Проверять качество и состояние столового белья в организации питания Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03. Планировать	Знать основы финансового,	Экспертное наблюдение за

и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	выполнением работ на практике
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Применять теории мотивации персонала и его психологические особенности	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Применять теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Туроверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
- 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ
МОДУЛЯМ
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

I. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации и выполнению технологических процессов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
ВПД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.
ВПД 3	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 1	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.1	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - производить координацию работы сотрудников с службы предприятия туризма и гостеприимства; - осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; - использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); - взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов; - владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; - владеть культурой межличностного общения.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; - основы трудового законодательства Российской Федерации; - основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; - теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; - оказывать первую помощь;

	<ul style="list-style-type: none">- цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги;- ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг;- программное обеспечение деятельности туристских организаций;- этику делового общения;- основы делопроизводства.
--	---

2. Содержание производственной практики

2.1. Тематический план и содержание производственной практики ПП.01

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.	Отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями.	8
2.	Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время предоставления услуг.	
3.	Выполнение калькуляции стоимости услуг для потребителей.	8
4.	Прием заявки на соответствующие услуги (по телефону, факсу, Интернету) на русском и иностранном языке.	8
5.	Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг.	
6.	Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение услуг.	
7.	Внесение изменений в заказ.	
8.	Составление и обработка документации.	8
9.	Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями.	8
10.	Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями.	8
11.	Отработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями.	
12.	Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами, клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги.	8
13.	Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов.	
14.	Владение профессиональной этикой.	
15.	Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям.	8
16.	Составление отчетности.	8
	Всего	72

ПМ. 02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Предоставление услуг предприятия питания» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - оценки материальных ресурсов предприятия питания; - оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; - планирования текущей деятельности предприятия питания - формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; - координации и контроля деятельности предприятия питания; - планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; - проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; - распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы; - координации деятельности сотрудников производственной службы; - контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; - взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания; - управления конфликтными ситуациями в коллективе; - реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности - организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте; - приема и оформления заказа на бронирование столика; - приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку; - предоставления информации об организации питания; - ведения учета заказанных столиков в зале организации питания; - встречи и приветствия гостей в организации питания; - информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах; - размещения гостей за столом в зале организации питания; - подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала; - подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей; - проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота,
------------------	--

	<p>целостность);</p> <ul style="list-style-type: none"> - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; - поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания; - подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей; - приготовления заготовок для напитков; - приготовления свежесжатых соков; - реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков; - уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки; - приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания; - рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков; - передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; - досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания; - получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания; - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - замены использованной посуды, приборов и столового белья; - оформления витрины и барной стойки; - приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания; - рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; - приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков; - приготовления и подачи чая, кофе; - составления документации, отчетов посредством специализированных программ; - поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования; - подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания; - подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях; - сервировки столов с учетом вида мероприятия; - подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; - подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; - проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; - использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы;

- контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;
- осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения;
- использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования;
- вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами;
- презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;
- предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;
- провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;
- использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания;
- оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;
- создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;
- подавать гостям меню организации питания;
- расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;
- подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;
- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания;
- проверять качество и состояние столового белья в организации питания;
- рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания;
- укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
- размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее;
- переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе;
- сортировать использованную столовую посуду и приборы;
- эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания;
- расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара;
- проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов;
- расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара;
- сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению;
- подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок;
- промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды;
- хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

- выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов;
- порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания;
- открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;
- разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки;
- чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь;
- эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос;
- встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
- соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;
- использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия;
- выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях;
- сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи;
- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – pos терминалами);
- проводить оформление счета для оплаты;
- применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;
- предоставлять счет гостям организации питания;
- принимать оплату в наличной и безналичной формах;
- оформлять возврат оформленных платежей;
- формировать кассовые отчеты в специализированных программах;
- подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;
- использовать электронное меню, интерактивный бар;
- консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции;
- эксплуатировать оборудование бара;
- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;
- заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах;
- подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции;
- осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации);
- сканировать акцизную марку посредством 2d-сканера и оформлять списание алкогольной продукции;
- осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета;
- готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли;
- готовить и подавать свежавыжатые соки;

	<ul style="list-style-type: none"> - готовить, оформлять и подавать чай, кофе; - подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки; - производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей; - разрешать конфликтные ситуации; - производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных; - продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок; - презентовать напитки с элементами бармен-шоу; - составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре; - ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре; - составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок; - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков; - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей; - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; - разрешать конфликтные ситуации; - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам; - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы трудового законодательства Российской Федерации; - основы организации деятельности предприятий питания; - основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и его психологические особенности;

- теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;
- технологии производства на предприятиях питания;
- требования охраны труда на рабочем месте;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы;
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;
- основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания;
- порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку;
- правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку;
- стандарты приема входящих звонков;
- стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры;
- этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах;
- приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания;
- правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания;
- правила подачи меню в организации питания;
- порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей;
- правила и виды расстановки мебели в зале организации питания;
- виды сервировки стола при обслуживании гостей;
- виды и назначение ресторанных аксессуаров;
- характеристика столовой посуды, приборов;
- правила и техника подачи блюд и напитков;
- правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей;
- способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;
- правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней;
- способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей;
- методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения;
- техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками;
- методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков;
- правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования;
- виды барного оборудования и инвентаря;

- правила сочетаемости напитков и блюд;
- классификация алкогольных и безалкогольных напитков;
- ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов;
- классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая;
- нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности;
- классификация кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания;
- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;
- порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар;
- виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей;
- техника продаж и презентации блюд и напитков;
- правила и очередность подачи блюд и напитков;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей;
- правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря;
- правила и техника подачи крепких спиртных напитков;
- классификация кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;
- правила и техника подачи вина;
- правила и техника подачи пива;
- правила и техника приготовления и подачи коктейлей;
- правила и техника подачи крепких спиртных напитков;
- правила и техника приготовления и подачи чая, кофе;
- порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей;
- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;
- правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
- культура потребления алкогольных напитков;
- правила этикета при обслуживании гостей в баре;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- виды и классификации баров, планировочные решения баров;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении;
- напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов;
- условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- методы разрешения конфликтных ситуаций;
- техника продаж и презентации напитков;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания;

	<ul style="list-style-type: none">- порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях;- правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании;- правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов;- правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты;- порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания;- порядок получения, выдачи и хранения денежных средств;- правила возврата платежей.
--	--

2. Содержание производственной практики

2.1. Тематический план и содержание производственной практики ПП.02

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.	Ознакомление и изучение режима работы предприятия.	8
2.	Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.	8
3.	Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.	8
4.	Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.	8
5.	Ознакомление с производственными помещениями службы питания.	8
6.	Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.	8
7.	Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.	8
8.	Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.	8
9.	Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.	8
10.	Подготовка и организация работы службы Рум сервис.	16
11.	Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.	16
12.	Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.	16
13.	Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	16
14.	Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».	16
15.	Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».	16
16.	Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.	16
17.	Распределение персонала по организациям службы питания.	8
18.	Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.	16
19.	Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.	8
20.	Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.	8
21.	Владение профессиональной этикой персонала службы питания.	16
22.	Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания.	12
	Всего	252

ПМ. 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант. 11176 Бармен)

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

иметь практический опыт:

- подготовки зала и инвентаря для обслуживания в обычном режиме, массовых мероприятий в организациях питания; подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях.
- сервировки стола с учетом стандартов организации питания, вида массового мероприятия.
- подачи аперитива, напитков и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- обслуживания посетителей в соответствии с установленными требованиями, включая: подачу холодных и горячих закусок, подачу первых и вторых блюд, подачу сладких блюд, десертов, подачу горячих, алкогольных, безалкогольных напитков, проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей
- замены и сбора использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
- оформления витрины и барной стойки, эксплуатации и обслуживания музыкальной аппаратуры бара.
- встречи потребителей бара и приема заказа на продукцию бара;
- приготовления и подачи алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков;
- приготовления и подачи свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков;
- приготовления заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок.
- принятия и оформления платежей за выполненный заказ;
- оформления отчетно-финансовых документов о работе бара;
- составления текущей отчетности по выполненным заказам.
- творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу;

- *консультирования потребителей, объяснения информации с этикетки на бутылке вина;*
- *проведения декантации или аэрации вина;*
- *приготовления различных видов кофе*

уметь:

- проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания, включая обслуживание массовых и выездных мероприятий в организациях питания
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимом для сервировки столов,
- сервировать столы с учетом стандартов организации питания, включая сервировку для проведения массовых мероприятий, оценивать качество сервировки столов;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню, во время обслуживания, при проходах потребителей,
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- консультировать потребителей по выбору блюд, продукции бара, буфета, выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
- размещать заказ потребителя, контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;
- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами, подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
- предоставлять счет потребителям организации питания, проводить расчет с потребителями согласно счету;
- готовить отчет по выполненным заказам и реализованной продукции в баре, буфете;
- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;
- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу
- обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара
- *объяснять информацию с этикетки на бутылке вина;*
- *проводить декантацию или аэрацию вина, когда это необходимо;*
- *приготовить и подать кофе различных способов приготовления.*

знать:

- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов, требования к инвентарю, посуде и таре;
- технологии сервировки столов;
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания
- правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- правила культуры обслуживания и этикета обслуживания потребителей организации питания;

- методы подачи блюд в организациях питания, правила и очередность подачи блюд и напитков, требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
- информацию о различных винах, *включая:*
 - *Вид винограда;*
 - *Страну и область происхождения;*
 - *Год изготовления вина;*
 - *Особенности;*
 - *Приблизительную цену;*
 - *Блюда, подходящие к данному вину;*
 - *Способ хранения вина;*
 - *Способ подготовки вина к подаче;*
- диапазон напитков, которые могут быть поданы в ресторане или ином заведении;
- порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;
- назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания
- правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;
- особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях
- ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила ведения учётно-отчётной документации;
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания

2. Содержание производственной практики

2.1. Тематический план и содержание производственной практики ПП.03

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.	Составление текущей отчетности по выполненным заказам.	8
2.	Обслуживание посетителей в соответствии с установленными требованиями. Выполнение работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания. Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа. Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами	8
3.	Разработка меню бара; Приготовление и подача алкогольных и безалкогольных коктейлей и напитков; приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков; приготовление холодных и горячих закусок; приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок. Выполнение технологических расчетов, приготовление коктейлей «Long drink» разновидности: «хайболл», «Физ», «Коллинз», характеристика, рецептуры. Правила и способы оформления, гарнирования коктейлей.	8
4.	Анализ соблюдения требований к безопасности готовой продукции: соблюдение требований к отпуску и кратковременному хранению Контроль за соблюдением требований к качеству, оформлению и температуре подачи блюд	8
5.	Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия	
6.	Принятие и оформление платежей за выполненный заказ; оформление отчетно-финансовых документов о работе бара; подготовка бара, буфета к закрытию.	8
7.	Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания. Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера (встреча и помощь в размещении гостей, раскладывание блюд и разливание напитков, подача горячих блюд и закусок, замена использованной посуды и приборов, подготовка стола к подаче горячих напитков, уборка столов, сдача посуды, приборов и столового белья). Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания: бизнес-ланч, кофе-брейк	8
8.	Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. Изучить обслуживание по типу «шведский стол», особенности его ассортимента, сервировки, порядок работы официанта. Рассмотреть специальное оборудование для обслуживания по типу «шведский стол», порядок и схемы размещения продукции, требования к отпуску и хранению блюд и закусок	8
9.	Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу. Приготовление коктейлей способами «Билд», «Мадл-билд», разновидности, составление технологических расчетов, способы оформления. Приготовление коктейлей способом «Бленд», разновидности; «фраппе», «фrozen» составление технологических расчетов. Приготовление коктейлей способом «лейер», составление технологических расчетов,	8

	таблицы плотности напитков.	
10.	Приготовление различных видов кофе: эспрессо, американо, составление технологических расчетов и инструкционных карт. Приготовление горячих смешанных напитков на основе кофе: капучино, латте, составление технологических расчетов и инструкционных карт.	8
	Всего	72

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета предоставления услуг предприятия питания

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное ПК.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор, экран,
- холодильник,
- кофемашина,
- кулер,
- блендер.

Оборудование учебного бара:

банкетные столы, комплекты столового белья (скатерти, салфетки, ручки, полотенца); комплекты столовой посуды; столовые приборы; приборы для раскладывания; посуда для горячих напитков; серии стеклянной посуды для подачи алкогольных напитков; подносы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Авдулова, Т. П. Психология управления: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Авдулова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 231 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06138-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473832>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

4. Гареев, Р.Р., Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва: КноРус, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-406-09538-6. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:<https://book.ru/book/943186>

5. Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 249 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9457-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/452929>

6. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. – Саратов: Профобразование, 2021. – 205 с. – ISBN 978-5-4488-1228-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106828>

7. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 264 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05791-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473339>

8. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 122 с. – ISBN 978-5-4488-0508-0, 978-5-4497-0400-9. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93554>

9. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 332 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09961-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471097>

10. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 141 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13210-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475712>

11. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.]; под редакцией А. А. Литвинюка. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 498 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01594-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469678>

12. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 695 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11553-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475758>

13. Экономика предприятия. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.]. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 517 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10724-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474585>

14. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 152 с. — ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77010>

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Умения взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Презентовать гостям организацию питания и	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике


	<p>предоставляемые услуги в организации питания</p> <p>Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания</p> <p>Презентовать гостям блюда и напитки при подаче</p> <p>Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия</p>	
ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	<p>Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков</p> <p>Проверять качество и состояние столового белья в организации питания</p> <p>Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	<p>Знать цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги</p> <p>Знать ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS терминалами)</p> <p>Проводить оформление счета для оплаты</p> <p>Предоставлять счет клиентам</p> <p>Принимать оплату в наличной и безналичной формах</p> <p>Оформлять возврат оформленных платежей</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,	<p>Знать виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций</p> <p>Владеть методикой хранения</p>	

и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	и поиска информации Владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Владеть основами организации деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства и основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Осуществлять расчет с клиентом за предоставленные услуги	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействовать с коллегами при возникновении конфликтных ситуаций	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Владеть способами логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оказывает первую помощь; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Гуровров

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

I. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации и выполнению технологических процессов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
ВПД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.
ВПД 3	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

II. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 1	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.1	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - производить координацию работы сотрудников с службы предприятия туризма и гостеприимства; - осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; - использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); - взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов; - владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; - владеть культурой межличностного общения.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; - основы трудового законодательства Российской Федерации; - основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; - теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; - оказывать первую помощь; - цены на туристские продукты и отдельные туристские

	<p>и дополнительные услуги;</p> <ul style="list-style-type: none">- ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг;- программное обеспечение деятельности туристских организаций;- этику делового общения;- основы делопроизводства.
--	---

2. Содержание учебной практики

2.1. Тематический план и содержание учебной практики УП.01

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.	Организация рабочего места.	8
2.	Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения.	
3.	Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ.	
4.	Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб.	
5.	Разработка плана целей деятельности служб.	
6.	Осуществление делопроизводства и документооборота.	8
7.	Составление деловых документов.	8
8.	Составление организационных и распорядительных документов.	8
9.	Создание отчетов.	
10.	Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги.	8
11.	Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов.	8
12.	Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы.	8
13.	Подготовка к обслуживанию и приему клиентов.	
14.	Решение различных ситуаций при расчете с клиентами.	8
15.	Владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет.	8
	Всего	72

ПМ. 02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Предоставление услуг предприятия питания» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - оценки материальных ресурсов предприятия питания; - оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; - планирования текущей деятельности предприятия питания - формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; - координации и контроля деятельности предприятия питания; - планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; - проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; - распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы; - координации деятельности сотрудников производственной службы; - контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; - взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания; - управления конфликтными ситуациями в коллективе; - реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности - организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте; - приема и оформления заказа на бронирование столика; - приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку; - предоставления информации об организации питания; - ведения учета заказанных столиков в зале организации питания; - встречи и приветствия гостей в организации питания; - информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах; - размещения гостей за столом в зале организации питания; - подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала; - подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей; - проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота,
------------------	--

	<p>целостность);</p> <ul style="list-style-type: none"> - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; - поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания; - подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей; - приготовления заготовок для напитков; - приготовления свежавыжатых соков; - реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков; - уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки; - приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания; - рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков; - передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; - досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания; - получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания; - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - замены использованной посуды, приборов и столового белья; - оформления витрины и барной стойки; - приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания; - рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; - приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков; - приготовления и подачи чая, кофе; - составления документации, отчетов посредством специализированных программ; - поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования; - подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания; - подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях; - сервировки столов с учетом вида мероприятия; - подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; - подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; - проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; - использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы;

	<ul style="list-style-type: none">- контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;- осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения;- использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования;- вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами;- презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;- предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;- провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;- использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания;- оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;- создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;- подавать гостям меню организации питания;- расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;- подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания;- проверять качество и состояние столового белья в организации питания;- рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания;- укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток- размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее;- переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе;- сортировать использованную столовую посуду и приборы;- эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания;- расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара;- проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов;- расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара;- сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению;- подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок;- промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды;- хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
--	--

- выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов;
- порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания;
- открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;
- разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки;
- чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь;
- эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос;
- встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
- соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;
- использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия;
- выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях;
- сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи;
- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – pos терминалами);
- проводить оформление счета для оплаты;
- применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;
- предоставлять счет гостям организации питания;
- принимать оплату в наличной и безналичной формах;
- оформлять возврат оформленных платежей;
- формировать кассовые отчеты в специализированных программах;
- подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;
- использовать электронное меню, интерактивный бар;
- консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции;
- эксплуатировать оборудование бара;
- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;
- заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах;
- подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции;
- осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации);
- сканировать акцизную марку посредством 2d-сканера и оформлять списание алкогольной продукции;
- осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета;
- готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли;
- готовить и подавать свежевыжатые соки;

	<ul style="list-style-type: none"> - готовить, оформлять и подавать чай, кофе; - подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки; - производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей; - разрешать конфликтные ситуации; - производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных; - продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок; - презентовать напитки с элементами бармен-шоу; - составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре; - ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре; - составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок; - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков; - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей; - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; - разрешать конфликтные ситуации; - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам; - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы трудового законодательства Российской Федерации; - основы организации деятельности предприятий питания; - основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и его психологические особенности;

- теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;
- технологии производства на предприятиях питания;
- требования охраны труда на рабочем месте;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы;
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;
- основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания;
- порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку;
- правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку;
- стандарты приема входящих звонков;
- стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры;
- этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах;
- приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания;
- правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания;
- правила подачи меню в организации питания;
- порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей;
- правила и виды расстановки мебели в зале организации питания;
- виды сервировки стола при обслуживании гостей;
- виды и назначение ресторанных аксессуаров;
- характеристика столовой посуды, приборов;
- правила и техника подачи блюд и напитков;
- правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей;
- способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;
- правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней;
- способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей;
- методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения;
- техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками;
- методы сервировки и оформления для подачи свежеежатых соков и безалкогольных напитков;
- правила хранения приготовленных свежеежатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования;
- виды барного оборудования и инвентаря;

- правила сочетаемости напитков и блюд;
- классификация алкогольных и безалкогольных напитков;
- ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов;
- классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая;
- нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности;
- классификация кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания;
- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;
- порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар;
- виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей;
- техника продаж и презентации блюд и напитков;
- правила и очередность подачи блюд и напитков;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей;
- правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря;
- правила и техника подачи крепких спиртных напитков;
- классификация кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;
- правила и техника подачи вина;
- правила и техника подачи пива;
- правила и техника приготовления и подачи коктейлей;
- правила и техника подачи крепких спиртных напитков;
- правила и техника приготовления и подачи чая, кофе;
- порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей;
- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;
- правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
- культура потребления алкогольных напитков;
- правила этикета при обслуживании гостей в баре;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- виды и классификации баров, планировочные решения баров;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении;
- напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов;
- условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- методы разрешения конфликтных ситуаций;
- техника продаж и презентации напитков;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания;

	<ul style="list-style-type: none">- порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях;- правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании;- правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов;- правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты;- порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания;- порядок получения, выдачи и хранения денежных средств;- правила возврата платежей.
--	--

2. Содержание учебной практики

2.1. Тематический план и содержание учебной практики УП.02

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.	Подготовка к обслуживанию и приему гостей.	8
2.	Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.	8
3.	Выполнение сервировки стола к обеду.	8
4.	Выполнение сервировки стола к ужину.	8
5.	Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.	8
6.	Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.	8
7.	Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.	
8.	Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара	8
9.	Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями <ul style="list-style-type: none"> • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service 	8
10.	Приготовление свежавыжатых соков, заготовок для приготовления напитков, приготовление гарниров и украшений для коктейлей – соблюдение санитарных правил, соблюдение сроков и условий хранения, соблюдение норм выхода, технологии приготовления.	8
11.	Приготовление кофе: сырье для приготовления, оценка качества (использование кофейных смесей, размер зерен, степени обжарки). Регулирование помола. Приготовление кофе эспрессо, американо: соблюдение технологического процесса, нормы закладки, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству.	8
12.	Приготовление смешанных напитков на основе кофе - капучино, латте, маккиато: соблюдение технологического процесса, нормы закладки, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству.	8
13.	Приготовление горячих смешанных напитков – глинтвейны, пунши: рецептуры, соблюдение технологического процесса, нормы закладки, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству. Приготовление различных видов горячих напитков: чая, какао, шоколада.	8
14.	Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей «Long drink»: «Хайболл», «Физз», характеристика, рецептуры, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству. Приготовление и подача коктейлей «Shot drink»: «Коллинз», «Сауэр», «Фикс» и «Дейзи», характеристика,	8

	рецептуры, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству. Приготовление и презентация фирменных напитков и коктейлей способами «Билд», «Мадл-билд», «Бленд», «Шейк», «Стир», «Лейер» - разновидности, составление технологических расчетов	
15.	Подготовка блюд и напитков к презентации. Технология порционирования и доведения до готовности блюд в присутствии потребителей. Методы фламбирования, транширования, фондю.	8
16.	Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.	8
17.	Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.	8
18.	Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей.	
19.	Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.	8
20.	Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.	
21.	Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.	8
22.	Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.	
23.	Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.	
24.	Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	
	Всего	144

ПМ. 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант. 11176 Бармен)

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

иметь практический опыт:

- подготовки зала и инвентаря для обслуживания в обычном режиме, массовых мероприятий в организациях питания; подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях.
- сервировки стола с учетом стандартов организации питания, вида массового мероприятия.
- подачи аперитива, напитков и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- обслуживания посетителей в соответствии с установленными требованиями, включая: подачу холодных и горячих закусок, подачу первых и вторых блюд, подачу сладких блюд, десертов, подачу горячих, алкогольных, безалкогольных напитков, проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей
- замены и сбора использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
- оформления витрины и барной стойки, эксплуатации и обслуживания музыкальной аппаратуры бара.
- встречи потребителей бара и приема заказа на продукцию бара;
- приготовления и подачи алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков;
- приготовления и подачи свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков;
- приготовления заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок.
- принятия и оформления платежей за выполненный заказ;
- оформления отчетно-финансовых документов о работе бара;
- составления текущей отчетности по выполненным заказам.
- творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу;

- *консультирования потребителей, объяснения информации с этикетки на бутылке вина;*
- *проведения декантации или аэрации вина;*
- *приготовления различных видов кофе*

уметь:

- проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания, включая обслуживание массовых и выездных мероприятий в организациях питания
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимом для сервировки столов,
- сервировать столы с учетом стандартов организации питания, включая сервировку для проведения массовых мероприятий, оценивать качество сервировки столов;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню, во время обслуживания, при проходах потребителей,
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- консультировать потребителей по выбору блюд, продукции бара, буфета, выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
- размещать заказ потребителя, контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;
- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами, подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
- предоставлять счет потребителям организации питания, проводить расчет с потребителями согласно счету;
- готовить отчет по выполненным заказам и реализованной продукции в баре, буфете;
- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;
- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу
- обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара
- *объяснять информацию с этикетки на бутылке вина;*
- *проводить декантацию или аэрацию вина, когда это необходимо;*
- *приготовить и подать кофе различных способов приготовления.*

знать:

- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов, требования к инвентарю, посуде и таре;
- технологии сервировки столов;
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания
- правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- правила культуры обслуживания и этикета обслуживания потребителей организации питания;

- методы подачи блюд в организациях питания, правила и очередность подачи блюд и напитков, требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
- информацию о различных винах, включая:
 - *Вид винограда;*
 - *Страну и область происхождения;*
 - *Год изготовления вина;*
 - *Особенности;*
 - *Приблизительную цену;*
 - *Блюда, подходящие к данному вину;*
 - *Способ хранения вина;*
 - *Способ подготовки вина к подаче;*
- диапазон напитков, которые могут быть поданы в ресторане или ином заведении;
- порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;
- назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания
- правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;
- особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях
- ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила ведения учётно-отчётной документации;
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания

2. Содержание учебной практики

2.1. Тематический план и содержание учебной практики УП.03

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов
1.	Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности для работников торгового зала, соблюдение санитарной гигиены для официанта, бармена. Соблюдение правил профессионального этикета для официанта, бармена. Проведение работ по подготовке зала и инвентаря для обслуживания	8
2.	Оценка наличия и прогнозирования потребностей в столовой посуде, приборах, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов; составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов;	
3.	Сервировка столов с учетом стандартов организации питания: отработка навыков сервировки различных видов – сервировка завтрака, обеда по меню бизнес-ланча, обеда по меню свободного выбора, ужина. Оценка качества сервировки столов.	
4.	Ознакомление с работой контрольно-кассовой техники. Назначение, классификация, устройство и основные принципы работы. Требования к контрольно-кассовой технике. Техника безопасности при эксплуатации контрольно-кассового оборудования. Ознакомление с компьютерной системой (R-keeper) для оформления заказа и расчёта с потребителем. Использование современных компьютерных систем для автоматизированного учета и контроля поступающей выручки.	8
5.	Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню, во время обслуживания, при проходах потребителей.	
6.	Осуществление приема заказа на блюда и напитки, предложение потребителям блюда и предоставление краткой информации о них в процессе обслуживания, консультирование потребителей по продукции бара, буфета, выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемость с блюдами.	
7.	Размещение заказа потребителя, контроль своевременности приготовления и оформления блюд перед подачей на стол.	
8.	Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами (русский, американская подача, французский способ)	
9.	Подача холодных закусок (одновременная и последовательная подача), особенности подачи различных видов холодных закусок. подача горячих закусок, подача супов и бульонов, особенности подачи первых блюд. Контроль своевременности приготовления и оформления блюд перед подачей на стол.	
10.	Подача вторых (основных горячих блюд), особенности подачи. подача сладких блюд, десертов, кондитерских изделий, особенности подачи. Контроль своевременности приготовления и оформления блюд перед подачей на стол.	
11.	Замена использованной посуды, приборов и столового белья. Отработка навыков уборки стола в 2 тарелки, с соблюдением правил «рабочей руки», направления движения, порядка обслуживания посетителей	
12.	Соблюдение последовательности обслуживания, разработка алгоритма качественного обслуживания. подача горячих напитков и продукции бара: алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Техника работы с подносом, техника розлива напитков посетителям.	

13.	Оформление и предоставление счета потребителям организации питания, проведение расчета с потребителями согласно счету. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, расчеты с использованием дисконтных и банковских карт.	
14.	Составление отчета по выполненным заказам и реализованной продукции в баре, буфете.	
15.	Проведение работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий на предприятии – базе практики. Оценка наличия и прогнозирование потребности в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимом для проведения банкета, расчет посуды согласно виду банкета, количеству участников и выбранному меню	8
16.	Проведение работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях: Оценка наличия и прогнозирование потребности в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимом для проведения выездного мероприятия	
17.	Сервировка столов с учетом вида массового мероприятия, отработка навыков сервировки банкетов (банкет с полным обслуживанием, банкет с частичным обслуживанием, банкет-чай), оценка качества сервировки столов	
18.	Встреча, прием потребителей на массовых мероприятиях, правила размещения за столом участников банкета в организациях питания и на выездных мероприятиях	
19.	Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами, подача блюд, напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. Порционирование и доведение до готовности блюда в присутствии потребителей.	
20.	Подготовка бара, буфета к обслуживанию, эксплуатация в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил. Инструктаж по охране труда для работников бара. Характеристика торгово-технологического оборудования бара. Кофемашин, гриндера, льдогенератора, соковыжималки. Назначение и правила эксплуатации. Характеристика холодильного оборудования. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	8
21.	Ознакомление с методами и формой обслуживания в баре. Стили работы бармена. Алгоритм исполнения заказа в баре. Назначение и правила эксплуатации весов, классификация, санитарные требования. Ознакомление с устройством весов, правилами пользования весами, правилами проверки и клеймения весов, правилами взвешивания.	
22.	Виды барных стоек и барной мебели. Изучение ассортимента барной посуды и барного инвентаря, его эффективное использование. Проверка наличия товарных запасов. Ознакомление с драфт-оборудованием: характеристика, назначение, правила эксплуатации, соблюдение санитарных требований.	
23.	Ознакомление с учётно-отчётной документацией бармена. Виды, назначение, требования, правила ведения и порядок заполнения. Материальная ответственность, понятие и виды. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки, правила проведения.	
24.	Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно- транспортные накладные, сертификаты, декларации). Проверка соблюдения сроков и условий хранения продукции бара.	
25.	Изучение ассортимента продукции бара: ассортимент крепких алкогольных напитков – виски, характеристика, основные	

	марки, вкусовые особенности, правила и посуда для подачи, сочетаемость с блюдами из меню предприятия.	
26.	Изучение ассортимента продукции бара: ассортимент крепких алкогольных напитков – коньяк и бренди, характеристика, основные марки, вкусовые особенности, правила и посуда для подачи, применение в коктейлях, сочетаемость с блюдами из меню предприятия.	
27.	Изучение ассортимента продукции бара: ассортимент крепких алкогольных напитков – водка, текила, характеристика, основные марки, вкусовые особенности, правила и посуда для подачи, применение в коктейлях, сочетаемость с блюдами из меню предприятия.	
28.	Изучение ассортимента продукции бара: ассортимент крепких алкогольных напитков – джин, ром, характеристика, основные марки, вкусовые особенности, правила и посуда для подачи, применение в коктейлях, сочетаемость с блюдами из меню предприятия.	
29.	Приготовление свежавыжатых соков, заготовок для приготовления напитков, приготовление гарниров и украшений для коктейлей – соблюдение санитарных правил, соблюдение сроков и условий хранения, соблюдение норм выхода, технологии приготовления.	16
30.	Приготовление кофе: сырье для приготовления, оценка качества (использование кофейных смесей, размер зерен, степени обжарки). Регулирование помола. Приготовление кофе эспрессо, американо: соблюдение технологического процесса, нормы закладки, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству.	
31.	Приготовление смешанных напитков на основе кофе - капучино, латте, маккиато: соблюдение технологического процесса, нормы закладки, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству.	
32.	Приготовление горячих смешанных напитков – глинтвейны, пунши: рецептуры, соблюдение технологического процесса, нормы закладки, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству. Приготовление различных видов горячих напитков: чая, какао, шоколада.	
33.	Изучение составляющих для приготовления коктейлей: характеристика основных баз для коктейлей, смягчающе - сглаживающие компоненты коктейлей, вкусо - ароматические компоненты, наполнители и сопутствующие компоненты для коктейлей.	16
34.	Ознакомление с методами и техникой смешивания компонентов безалкогольных и алкогольных коктейлей: методы билд, стир, шейк, бленд – назначение, применение, алгоритм выполнения, соблюдение принципа очередности и пропорциональности смешивания компонентов.	
35.	Приготовление смешанных напитков на основе соков, сиропов, молока, сливок, кисломолочных продуктов, мороженого: рецептуры, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству.	
36.	Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей «Long drink»: «Хайболл», «Физз», характеристика, рецептуры, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству.	

37.	Приготовление и подача коктейлей «Shot drink»: «Коллинз», «Сауэр», «Фикс» и «Дейзи», характеристика, рецептуры, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству.	
38.	Приготовление и презентация фирменных напитков и коктейлей способами «Билд», «Мадл-билд», «Бленд», «Шейк», «Стир», «Лейер» - разновидности, составление технологических расчетов	
39.	Комбинирование различных способов приготовления и сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок.	
40.	Проведение расчета с потребителями, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации. Составление отчета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете	8
	Всего	72

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета предоставления услуг предприятия питания

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное ПК.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор, экран,
- холодильник,
- кофемашина,
- кулер,
- блендер.

Оборудование учебного бара:

банкетные столы, комплекты столового белья (скатерти, салфетки, ручники, полотенца); комплекты столовой посуды; столовые приборы; приборы для раскладывания; посуда для горячих напитков; серии стеклянной посуды для подачи алкогольных напитков; подносы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Авдулова, Т. П. Психология управления: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Авдулова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 231 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06138-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473832>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

4. Гареев, Р.Р., Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва: КноРус, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-406-09538-6. — Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL: <https://book.ru/book/943186>

5. Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 249 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9457-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/452929>

6. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. – Саратов: Профобразование, 2021. – 205 с. – ISBN 978-5-4488-1228-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106828>

7. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 264 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05791-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473339>

8. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 122 с. – ISBN 978-5-4488-0508-0, 978-5-4497-0400-9. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93554>

9. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 332 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09961-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471097>

10. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 141 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13210-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475712>

11. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.]; под редакцией А. А. Литвинюка. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 498 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01594-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469678>

12. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 695 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11553-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475758>

13. Экономика предприятия. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.]. – Москва: Издательство

Юрайт, 2021. – 517 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10724-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474585>

14. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77010>

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Умения взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Презентовать гостям организацию питания и	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

	<p>предоставляемые услуги в организации питания</p> <p>Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания</p> <p>Презентовать гостям блюда и напитки при подаче</p> <p>Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия</p>	
ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	<p>Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков</p> <p>Проверять качество и состояние столового белья в организации питания</p> <p>Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	<p>Знать цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги</p> <p>Знать ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS терминалами)</p> <p>Проводить оформление счета для оплаты</p> <p>Предоставлять счет клиентам</p> <p>Принимать оплату в наличной и безналичной формах</p> <p>Оформлять возврат оформленных платежей</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,	<p>Знать виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций</p> <p>Владеть методикой хранения</p>	

и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	и поиска информации Владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Владеть основами организации деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства и основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Осуществлять расчет с клиентом за предоставленные услуги	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействовать с коллегами при возникновении конфликтных ситуаций	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Владеть способами логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оказывает первую помощь; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Тuroверов

01.02.2024 г.

М.П.



**Фонд оценочных средств
для текущего контроля успеваемости и промежуточной
аттестации
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации и выполнению технологических процессов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

**Основные виды профессиональной деятельности
и профессиональные компетенции**

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
ВПД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.
ВПД 3	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 1	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.1	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - производить координацию работы сотрудников с службы предприятия туризма и гостеприимства; - осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; - использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); - взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов; - владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; - владеть культурой межличностного общения.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; - основы трудового законодательства Российской Федерации; - основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; - теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; - оказывать первую помощь; - цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; - ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг; - программное обеспечение деятельности туристских

	организаций; - этику делового общения; - основы делопроизводства.
--	---

Перечень оценочных средств
по разделам рабочей программы производственной практики
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

№ п/п	Виды работ	Формы и методы контроля
1.	Отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
2.	Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время предоставления услуг.	
3.	Выполнение калькуляции стоимости услуг для потребителей.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
4.	Прием заявки на соответствующие услуги (по телефону, факсу, Интернету) на русском и иностранном языке.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
5.	Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг.	
6.	Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение услуг.	
7.	Внесение изменений в заказ.	
8.	Составление и обработка документации.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
9.	Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
10.	Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
11.	Отработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями.	
12.	Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами, клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги.	
13.	Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
14.	Владение профессиональной этикой.	
15.	Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
16.	Составление отчетности.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике

ПМ. 02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Предоставление услуг предприятия питания» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - оценки материальных ресурсов предприятия питания; - оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; - планирования текущей деятельности предприятия питания - формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; - координации и контроля деятельности предприятия питания; - планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; - проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; - распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы; - координации деятельности сотрудников производственной службы; - контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; - взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания; - управления конфликтными ситуациями в коллективе; - реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности - организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте; - приема и оформления заказа на бронирование столика; - приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку; - предоставления информации об организации питания; - ведения учета заказанных столиков в зале организации питания; - встречи и приветствия гостей в организации питания; - информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах; - размещения гостей за столом в зале организации питания; - подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала; - подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей; - проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота,
------------------	--

	<p>целостность);</p> <ul style="list-style-type: none"> - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; - поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания; - подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей; - приготовления заготовок для напитков; - приготовления свежавыжатых соков; - реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков; - уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки; - приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания; - рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков; - передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; - досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания; - получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания; - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - замены использованной посуды, приборов и столового белья; - оформления витрины и барной стойки; - приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания; - рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; - приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков; - приготовления и подачи чая, кофе; - составления документации, отчетов посредством специализированных программ; - поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования; - подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания; - подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях; - сервировки столов с учетом вида мероприятия; - подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; - подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; - проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; - использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы;

- контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;
- осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения;
- использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования;
- вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами;
- презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;
- предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;
- провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;
- использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания;
- оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;
- создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;
- подавать гостям меню организации питания;
- расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;
- подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;
- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания;
- проверять качество и состояние столового белья в организации питания;
- рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания;
- укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
- размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее;
- переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе;
- сортировать использованную столовую посуду и приборы;
- эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания;
- расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара;
- проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов;
- расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара;
- сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению;
- подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок;
- промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды;
- хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

- выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов;
- порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания;
- открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;
- разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки;
- чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь;
- эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос;
- встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
- соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;
- использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия;
- выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях;
- сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи;
- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – pos терминалами);
- проводить оформление счета для оплаты;
- применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;
- предоставлять счет гостям организации питания;
- принимать оплату в наличной и безналичной формах;
- оформлять возврат оформленных платежей;
- формировать кассовые отчеты в специализированных программах;
- подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;
- использовать электронное меню, интерактивный бар;
- консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции;
- эксплуатировать оборудование бара;
- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;
- вносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах;
- подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции;
- осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации);
- сканировать акцизную марку посредством 2d-сканера и оформлять списание алкогольной продукции;
- осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета;
- готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли;
- готовить и подавать свежавыжатые соки;

	<ul style="list-style-type: none"> - готовить, оформлять и подавать чай, кофе; - подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки; - производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей; - разрешать конфликтные ситуации; - производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных; - продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок; - презентовать напитки с элементами бармен-шоу; - составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре; - ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре; - составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок; - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков; - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей; - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; - разрешать конфликтные ситуации; - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам; - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - вносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы трудового законодательства Российской Федерации; - основы организации деятельности предприятий питания; - основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и его психологические особенности;

- теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;
- технологии производства на предприятиях питания;
- требования охраны труда на рабочем месте;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы;
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;
- основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания;
- порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку;
- правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку;
- стандарты приема входящих звонков;
- стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры;
- этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах;
- приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания;
- правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания;
- правила подачи меню в организации питания;
- порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей;
- правила и виды расстановки мебели в зале организации питания;
- виды сервировки стола при обслуживании гостей;
- виды и назначение ресторанных аксессуаров;
- характеристика столовой посуды, приборов;
- правила и техника подачи блюд и напитков;
- правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей;
- способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;
- правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней;
- способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей;
- методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения;
- техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками;
- методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков;
- правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования;
- виды барного оборудования и инвентаря;

- правила сочетаемости напитков и блюд;
- классификация алкогольных и безалкогольных напитков;
- ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов;
- классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая;
- нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности;
- классификация кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания;
- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;
- порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар;
- виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей;
- техника продаж и презентации блюд и напитков;
- правила и очередность подачи блюд и напитков;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей;
- правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря;
- правила и техника подачи крепких спиртных напитков;
- классификация кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;
- правила и техника подачи вина;
- правила и техника подачи пива;
- правила и техника приготовления и подачи коктейлей;
- правила и техника подачи крепких спиртных напитков;
- правила и техника приготовления и подачи чая, кофе;
- порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей;
- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;
- правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
- культура потребления алкогольных напитков;
- правила этикета при обслуживании гостей в баре;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- виды и классификации баров, планировочные решения баров;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении;
- напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов;
- условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- методы разрешения конфликтных ситуаций;
- техника продаж и презентации напитков;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания;

	<ul style="list-style-type: none">- порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях;- правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании;- правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов;- правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты;- порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания;- порядок получения, выдачи и хранения денежных средств;- правила возврата платежей.
--	--

Перечень оценочных средств
по разделам рабочей программы производственной практики
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

№ п/п	Виды работ	Формы и методы контроля
1.	Ознакомление и изучение режима работы предприятия.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
2.	Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
3.	Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
4.	Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
5.	Ознакомление с производственными помещениями службы питания.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
6.	Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
7.	Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
8.	Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
9.	Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
10.	Подготовка и организация работы службы Рум сервис.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
11.	Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
12.	Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
13.	Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
14.	Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
15.	Подготовка и организация обслуживания банкета	Оценка результатов

	«Коктейля».	выполнения работ по производственной практике
16.	Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
17.	Распределение персонала по организациям службы питания.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
18.	Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
19.	Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
20.	Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
21.	Владение профессиональной этикой персонала службы питания.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
22.	Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике

ПМ. 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант. 11176 Бармен)

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

иметь практический опыт:

- подготовки зала и инвентаря для обслуживания в обычном режиме, массовых мероприятий в организациях питания; подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях.
- сервировки стола с учетом стандартов организации питания, вида массового мероприятия.
- подачи аперитива, напитков и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- обслуживания посетителей в соответствии с установленными требованиями, включая: подачу холодных и горячих закусок, подачу первых и вторых блюд, подачу сладких блюд, десертов, подачу горячих, алкогольных, безалкогольных напитков, проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей
- замены и сбора использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
- оформления витрины и барной стойки, эксплуатации и обслуживания музыкальной аппаратуры бара.
- встречи потребителей бара и приема заказа на продукцию бара;
- приготовления и подачи алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков;
- приготовления и подачи свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков;
- приготовления заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок.
- принятия и оформления платежей за выполненный заказ;
- оформления отчетно-финансовых документов о работе бара;
- составления текущей отчетности по выполненным заказам.
- творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу;

- *консультирования потребителей, объяснения информации с этикетки на бутылке вина;*
- *проведения декантации или аэрации вина;*
- *приготовления различных видов кофе*

уметь:

- проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания, включая обслуживание массовых и выездных мероприятий в организациях питания
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимом для сервировки столов,
- сервировать столы с учетом стандартов организации питания, включая сервировку для проведения массовых мероприятий, оценивать качество сервировки столов;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню, во время обслуживания, при проходах потребителей,
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- консультировать потребителей по выбору блюд, продукции бара, буфета, выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
- размещать заказ потребителя, контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;
- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами, подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
- предоставлять счет потребителям организации питания, проводить расчет с потребителями согласно счету;
- готовить отчет по выполненным заказам и реализованной продукции в баре, буфете;
- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;
- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу
- обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара
- *объяснять информацию с этикетки на бутылке вина;*
- *проводить декантацию или аэрацию вина, когда это необходимо;*
- *приготовить и подать кофе различных способов приготовления.*

знать:

- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов, требования к инвентарю, посуде и таре;
- технологии сервировки столов;
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания
- правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- правила культуры обслуживания и этикета обслуживания потребителей организации питания;

- методы подачи блюд в организациях питания, правила и очередность подачи блюд и напитков, требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
- информацию о различных винах, включая:
 - *Вид винограда;*
 - *Страну и область происхождения;*
 - *Год изготовления вина;*
 - *Особенности;*
 - *Приблизительную цену;*
 - *Блюда, подходящие к данному вину;*
 - *Способ хранения вина;*
 - *Способ подготовки вина к подаче;*
- диапазон напитков, которые могут быть поданы в ресторане или ином заведении;
- порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;
- назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания
- правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;
- особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях
- ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила ведения учётно-отчётной документации;
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания

**Перечень оценочных средств
по разделам рабочей программы производственной практики
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации**

№ п/п	Виды работ	Формы и методы контроля
1.	Составление текущей отчетности по выполненным заказам.	
2.	Обслуживание посетителей в соответствии с установленными требованиями. Выполнение работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания. Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа. Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
3.	Разработка меню бара; Приготовление и подача алкогольных и безалкогольных коктейлей и напитков; приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков; приготовление холодных и горячих закусок; приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок. Выполнение технологических расчетов, приготовление коктейлей «Long drink» разновидности: «хайболл», «Физ», «Коллинз», характеристика, рецептуры. Правила и способы оформления, гарнирования коктейлей.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
4.	Анализ соблюдения требований к безопасности готовой продукции: соблюдение требований к отпуску и кратковременному хранению Контроль за соблюдением требований к качеству, оформлению и температуре подачи блюд	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
5.	Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия	
6.	Принятие и оформление платежей за выполненный заказ; оформление отчетно-финансовых документов о работе бара; подготовка бара, буфета к закрытию.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
7.	Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания. Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера (встреча и помощь в размещении гостей, раскладывание блюд и разливание напитков, подача горячих блюд и закусок, замена использованной посуды и приборов, подготовка стола к подаче горячих напитков, уборка столов, сдача посуды, приборов и столового белья). Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания: бизнес-ланч, кофе-брейк	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
8.	Замена и сбор использованной посуды и приборов на	Оценка результатов

	торжественных, официальных приемов и других массовых мероприятиях. Изучить обслуживание по типу «шведский стол», особенности его ассортимента, сервировки, порядок работы официанта. Рассмотреть специальное оборудование для обслуживания по типу «шведский стол», порядок и схемы размещения продукции, требования к отпуску и хранению блюд и закусок	выполнения работ по производственной практике
9.	Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу. Приготовление коктейлей способами «Билд», «Мадл-билд», разновидности, составление технологических расчетов, способы оформления. Приготовление коктейлей способом «Бленд», разновидности; «фраппе», «фроузен» составление технологических расчетов. Приготовление коктейлей способом «лейер», составление технологических расчетов, таблицы плотности напитков.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике
10.	Приготовление различных видов кофе: эспрессо, американо, составление технологических расчетов и инструкционных карт. Приготовление горячих смешанных напитков на основе кофе: капучино, латте, составление технологических расчетов и инструкционных карт.	Оценка результатов выполнения работ по производственной практике

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета предоставления услуг предприятия питания

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное ПК.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор, экран,
- холодильник,
- кофемашинa,
- кулер,
- блендер.

Оборудование учебного бара:

банкетные столы, комплекты столового белья (скатерти, салфетки, ручки, полотенца); комплекты столовой посуды; столовые приборы; приборы для раскладывания; посуда для горячих напитков; серии стеклянной посуды для подачи алкогольных напитков; подносы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Авдулова, Т. П. Психология управления: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Авдулова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 231 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06138-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473832>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

4. Гареев, Р.Р., Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва: КноРус, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-406-09538-6. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:<https://book.ru/book/943186>

5. Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 249 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9457-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/452929>
6. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. – Саратов: Профобразование, 2021. – 205 с. – ISBN 978-5-4488-1228-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106828>
7. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 264 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05791-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473339>
8. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 122 с. – ISBN 978-5-4488-0508-0, 978-5-4497-0400-9. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93554>
9. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 332 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09961-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471097>
10. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 141 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13210-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475712>
11. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.]; под редакцией А. А. Литвинюка. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 498 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01594-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469678>
12. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 695 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11553-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475758>
13. Экономика предприятия. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.]. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 517 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10724-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474585>

14. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77010>

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	<p>Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства</p> <p>Умения взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	<p>Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках</p> <p>Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры</p> <p>Владеть культурой межличностного общения</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	<p>Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	<p>Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок</p> <p>Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	<p>Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания</p> <p>Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания</p> <p>Презентовать гостям</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

	<p>организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания</p> <p>Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания</p> <p>Презентовать гостям блюда и напитки при подаче</p> <p>Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия</p>	
ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	<p>Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков</p> <p>Проверять качество и состояние столового белья в организации питания</p> <p>Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	<p>Знать цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги</p> <p>Знать ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS терминалами)</p> <p>Проводить оформление счета для оплаты</p> <p>Предоставлять счет клиентам</p> <p>Принимать оплату в наличной и безналичной формах</p> <p>Оформлять возврат оформленных платежей</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	Знать виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций	

информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Владеть методикой хранения и поиска информации Владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Владеть основами организации деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства и основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Осуществлять расчет с клиентом за предоставленные услуги	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействовать с коллегами при возникновении конфликтных ситуаций	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Владеть способами логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оказывает первую помощь; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Тuroверов

01.02.2024 г.

М.П.



**Фонд оценочных средств
для текущего контроля успеваемости и
промежуточной аттестации
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по организации и выполнению технологических процессов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

**Основные виды профессиональной деятельности
и профессиональные компетенции**

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
ВПД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.
ВПД 3	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 1	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.1	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - производить координацию работы сотрудников с службы предприятия туризма и гостеприимства; - осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; - использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); - взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов; - владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; - владеть культурой межличностного общения.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; - основы трудового законодательства Российской Федерации; - основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; - теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; - оказывать первую помощь; - цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; - ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг; - программное обеспечение деятельности туристских

	организаций; - этику делового общения; - основы делопроизводства.
--	---

Перечень оценочных средств
по разделам рабочей программы учебной практики
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

№ п/п	Виды работ	Формы и методы контроля
1.	Организация рабочего места.	Устный опрос Наблюдение за действиями обучающегося
2.	Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения.	
3.	Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ.	
4.	Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб.	
5.	Разработка плана целей деятельности служб.	
6.	Осуществление делопроизводства и документооборота.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
7.	Составление деловых документов.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
8.	Составление организационных и распорядительных документов.	
9.	Создание отчетов.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
10.	Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
11.	Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
12.	Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы.	Устный опрос Наблюдение за действиями обучающегося
13.	Подготовка к обслуживанию и приему клиентов.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
14.	Решение различных ситуаций при расчете с клиентами.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
15.	Владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет.	Устный опрос Наблюдение за действиями обучающегося Оценка результатов выполнения работ по учебной практике

ПМ. 02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Предоставление услуг предприятия питания» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - оценки материальных ресурсов предприятия питания; - оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; - планирования текущей деятельности предприятия питания - формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; - координации и контроля деятельности предприятия питания; - планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; - проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; - распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы; - координации деятельности сотрудников производственной службы; - контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы; - взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания; - управления конфликтными ситуациями в коллективе; - реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности - организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте; - приема и оформления заказа на бронирование столика; - приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку; - предоставления информации об организации питания; - ведения учета заказанных столиков в зале организации питания; - встречи и приветствия гостей в организации питания; - информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах; - размещения гостей за столом в зале организации питания; - подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала; - подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей;
------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность); - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - сбора использованной столовой посуды и приборов со столов; - поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания; - подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей; - приготовления заготовок для напитков; - приготовления свежавыжатых соков; - реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков; - уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки; - приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания; - рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков; - передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; - досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания; - получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания; - подачи блюд и напитков гостям организации питания; - замены использованной посуды, приборов и столового белья; - оформления витрины и барной стойки; - приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания; - рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; - приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков; - приготовления и подачи чая, кофе; - составления документации, отчетов посредством специализированных программ; - поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования; - подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания; - подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях; - сервировки столов с учетом вида мероприятия; - подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; - подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; - проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; - использовать информационные технологии для ведения

	<p>делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы;</p> <ul style="list-style-type: none">- контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;- осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения;- использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования;- вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами;- презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;- предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;- провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;- использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания;- оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;- создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;- подавать гостям меню организации питания;- расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;- подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания;- проверять качество и состояние столового белья в организации питания;- рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания;- укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток- размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее;- переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе;- сортировать использованную столовую посуду и приборы;- эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания;- расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара;- проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов;- расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара;- сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению;- подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок;- промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды;- хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом
--	---

	<p>требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">- выжимать сок из citrusовых, мягких и твердых плодов;- порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания;- открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;- разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки;- чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь;- эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос;- встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;- соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;- использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия;- выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях;- сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи;- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – pos терминалами);- проводить оформление счета для оплаты;- применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;- предоставлять счет гостям организации питания;- принимать оплату в наличной и безналичной формах;- оформлять возврат оформленных платежей;- формировать кассовые отчеты в специализированных программах;- подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;- использовать электронное меню, интерактивный бар;- консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции;- эксплуатировать оборудование бара;- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;- вносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах;- подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции;- осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации);- сканировать акцизную марку посредством 2d-сканера и оформлять списание алкогольной продукции;- осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета;- готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - готовить и подавать свежевыжатые соки; - готовить, оформлять и подавать чай, кофе; - подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки; - производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей; - разрешать конфликтные ситуации; - производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных; - продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок; - презентовать напитки с элементами бармен-шоу; - составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре; - ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре; - составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок; - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков; - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей; - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; - разрешать конфликтные ситуации; - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам; - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - вносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы трудового законодательства Российской Федерации; - основы организации деятельности предприятий питания; - основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;

- теории мотивации персонала и его психологические особенности;
- теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;
- технологии производства на предприятиях питания;
- требования охраны труда на рабочем месте;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы;
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;
- основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания;
- порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку;
- правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку;
- стандарты приема входящих звонков;
- стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры;
- этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах;
- приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания;
- правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания;
- правила подачи меню в организации питания;
- порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей;
- правила и виды расстановки мебели в зале организации питания;
- виды сервировки стола при обслуживании гостей;
- виды и назначение ресторанных аксессуаров;
- характеристика столовой посуды, приборов;
- правила и техника подачи блюд и напитков;
- правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей;
- способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;
- правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней;
- способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей;
- методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения;
- техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками;
- методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков;
- правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования;

- виды барного оборудования и инвентаря;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- классификация алкогольных и безалкогольных напитков;
- ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов;
- классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая;
- нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности;
- классификация кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания;
- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;
- порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар;
- виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей;
- техника продаж и презентации блюд и напитков;
- правила и очередность подачи блюд и напитков;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей;
- правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря;
- правила и техника подачи крепких спиртных напитков;
- классификация кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;
- правила и техника подачи вина;
- правила и техника подачи пива;
- правила и техника приготовления и подачи коктейлей;
- правила и техника подачи крепких спиртных напитков;
- правила и техника приготовления и подачи чая, кофе;
- порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей;
- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;
- правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
- культура потребления алкогольных напитков;
- правила этикета при обслуживании гостей в баре;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- виды и классификации баров, планировочные решения баров;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении;
- напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов;
- условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- методы разрешения конфликтных ситуаций;
- техника продаж и презентации напитков;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- виды мероприятий в организациях питания и стили их

	<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none">- порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях;- правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании;- правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов;- правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты;- порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания;- порядок получения, выдачи и хранения денежных средств;- правила возврата платежей.
--	---

**Перечень оценочных средств
по разделам рабочей программы учебной практики
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации**

№ п/п	Виды работ	Формы и методы контроля
1.	Подготовка к обслуживанию и приему гостей.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
2.	Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
3.	Выполнение сервировки стола к обеду.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
4.	Выполнение сервировки стола к ужину.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
5.	Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
6.	Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
7.	Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.	
8.	Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
9.	Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями <ul style="list-style-type: none"> • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service 	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
10.	Приготовление свежавыжатых соков, заготовок для приготовления напитков, приготовление гарниров и украшений для коктейлей – соблюдение санитарных правил, соблюдение сроков и условий хранения, соблюдение норм выхода, технологии приготовления.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
11.	Приготовление кофе: сырье для приготовления, оценка качества (использование кофейных смесей, размер зерен, степени обжарки). Регулирование помола. Приготовление кофе эспрессо, американо: соблюдение технологического процесса, нормы закладки, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
12.	Приготовление смешанных напитков на основе кофе - капучино, латте, маккиато: соблюдение технологического процесса, нормы закладки, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
13.	Приготовление горячих смешанных напитков – глинтвейны,	Оценка результатов

	пунши: рецептуры, соблюдение технологического процесса, нормы закладки, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству. Приготовление различных видов горячих напитков: чая, какао, шоколада.	выполнения работ по учебной практике
14.	Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей «Long drink»: «Хайболл», «Физз», характеристика, рецептуры, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству. Приготовление и подача коктейлей «Shot drink»: «Коллинз», «Сауэр», «Фикс» и «Дейзи», характеристика, рецептуры, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству. Приготовление и презентация фирменных напитков и коктейлей способами «Билд», «Мадл-билд», «Бленд», «Шейк», «Стир», «Лейер» - разновидности, составление технологических расчетов	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
15.	Подготовка блюд и напитков к презентации. Технология порционирования и доведения до готовности блюд в присутствии потребителей. Методы фламбирования, транширования, фондю.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
16.	Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
17.	Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
18.	Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей.	
19.	Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
20.	Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.	
21.	Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
22.	Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.	
23.	Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.	
24.	Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	

ПМ. 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант. 11176 Бармен)

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

иметь практический опыт:

- подготовки зала и инвентаря для обслуживания в обычном режиме, массовых мероприятий в организациях питания; подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях.
- сервировки стола с учетом стандартов организации питания, вида массового мероприятия.
- подачи аперитива, напитков и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- обслуживания посетителей в соответствии с установленными требованиями, включая: подачу холодных и горячих закусок, подачу первых и вторых блюд, подачу сладких блюд, десертов, подачу горячих, алкогольных, безалкогольных напитков, проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей
- замены и сбора использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
- оформления витрины и барной стойки, эксплуатации и обслуживания музыкальной аппаратуры бара.
- встречи потребителей бара и приема заказа на продукцию бара;
- приготовления и подачи алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков;
- приготовления и подачи свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков;
- приготовления заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок.
- принятия и оформления платежей за выполненный заказ;
- оформления отчетно-финансовых документов о работе бара;
- составления текущей отчетности по выполненным заказам.
- творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу;

- *консультирования потребителей, объяснения информации с этикетки на бутылке вина;*
- *проведения декантации или аэрации вина;*
- *приготовления различных видов кофе*

уметь:

- проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания, включая обслуживание массовых и выездных мероприятий в организациях питания
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимом для сервировки столов,
- сервировать столы с учетом стандартов организации питания, включая сервировку для проведения массовых мероприятий, оценивать качество сервировки столов;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню, во время обслуживания, при проходах потребителей,
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- консультировать потребителей по выбору блюд, продукции бара, буфета, выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
- размещать заказ потребителя, контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;
- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами, подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
- предоставлять счет потребителям организации питания, проводить расчет с потребителями согласно счету;
- готовить отчет по выполненным заказам и реализованной продукции в баре, буфете;
- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;
- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу
- обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара
- *объяснять информацию с этикетки на бутылке вина;*
- *проводить декантацию или аэрацию вина, когда это необходимо;*
- *приготовить и подать кофе различных способов приготовления.*

знать:

- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов, требования к инвентарю, посуде и таре;
- технологии сервировки столов;
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания
- правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- правила культуры обслуживания и этикета обслуживания потребителей организации питания;

- методы подачи блюд в организациях питания, правила и очередность подачи блюд и напитков, требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
- правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
- информацию о различных винах, *включая:*
 - *Вид винограда;*
 - *Страну и область происхождения;*
 - *Год изготовления вина;*
 - *Особенности;*
 - *Приблизительную цену;*
 - *Блюда, подходящие к данному вину;*
 - *Способ хранения вина;*
 - *Способ подготовки вина к подаче;*
- диапазон напитков, которые могут быть поданы в ресторане или ином заведении;
- порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;
- назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания
- правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;
- особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях
- ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила ведения учётно-отчётной документации;
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания

**Перечень оценочных средств
по разделам рабочей программы учебной практики
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации**

№ п/п	Виды работ	Формы и методы контроля
1.	Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности для работников торгового зала, соблюдение санитарной гигиены для официанта, бармена. Соблюдение правил профессионального этикета для официанта, бармена. Проведение работ по подготовке зала и инвентаря для обслуживания	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
2.	Оценка наличия и прогнозирования потребностей в столовой посуде, приборах, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов; составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов;	
3.	Сервировка столов с учетом стандартов организации питания: отработка навыков сервировки различных видов – сервировка завтрака, обеда по меню бизнес-ланча, обеда по меню свободного выбора, ужина. Оценка качества сервировки столов.	
4.	Ознакомление с работой контрольно-кассовой техники. Назначение, классификация, устройство и основные принципы работы. Требования к контрольно-кассовой технике. Техника безопасности при эксплуатации контрольно-кассового оборудования. Ознакомление с компьютерной системой (R-keeper) для оформления заказа и расчёта с потребителем. Использование современных компьютерных систем для автоматизированного учета и контроля поступающей выручки.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
5.	Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню, во время обслуживания, при проходах потребителей.	
6.	Осуществление приема заказа на блюда и напитки, предложение потребителям блюда и предоставление краткой информации о них в процессе обслуживания, консультирование потребителей по продукции бара, буфета, выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемость с блюдами.	
7.	Размещение заказа потребителя, контроль своевременности приготовления и оформления блюд перед подачей на стол.	
8.	Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами (русский, американская подача, французский способ)	
9.	Подача холодных закусок (одновременная и последовательная подача), особенности подачи различных видов холодных закусок. подача горячих закусок, подача супов и бульонов, особенности подачи первых блюд. Контроль своевременности приготовления и оформления блюд перед подачей на стол.	
10.	Подача вторых (основных горячих блюд), особенности подачи. подача сладких блюд, десертов, кондитерских изделий, особенности подачи. Контроль своевременности приготовления и оформления блюд перед подачей на стол.	
11.	Замена использованной посуды, приборов и столового белья. Отработка навыков уборки стола в 2 тарелки, с соблюдением	

	правил «рабочей руки», направления движения, порядка обслуживания посетителей	
12.	Соблюдение последовательности обслуживания, разработка алгоритма качественного обслуживания. Подача горячих напитков и продукции бара: алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Техника работы с подносом, техника розлива напитков посетителям.	
13.	Оформление и предоставление счета потребителям организации питания, проведение расчета с потребителями согласно счету. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, расчеты с использованием дисконтных и банковских карт.	
14.	Составление отчета по выполненным заказам и реализованной продукции в баре, буфете.	
15.	Проведение работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий на предприятии – базе практики. Оценка наличия и прогнозирование потребности в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимом для проведения банкета, расчет посуды согласно виду банкета, количеству участников и выбранному меню	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
16.	Проведение работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях: Оценка наличия и прогнозирование потребности в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимом для проведения выездного мероприятия	
17.	Сервировка столов с учетом вида массового мероприятия, отработка навыков сервировки банкетов (банкет с полным обслуживанием, банкет с частичным обслуживанием, банкет-чай), оценка качества сервировки столов	
18.	Встреча, прием потребителей на массовых мероприятиях, правила размещения за столом участников банкета в организациях питания и на выездных мероприятиях	
19.	Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами, подача блюд, напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. Порционирование и доведение до готовности блюда в присутствии потребителей.	
20.	Подготовка бара, буфета к обслуживанию, эксплуатация в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил. Инструктаж по охране труда для работников бара. Характеристика торгово-технологического оборудования бара. Кофемашина, гриндер, льдогенератор, соковыжималка. Назначение и правила эксплуатации. Характеристика холодильного оборудования. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	
21.	Ознакомление с методами и формой обслуживания в баре. Стили работы бармена. Алгоритм исполнения заказа в баре. Назначение и правила эксплуатации весов, классификация, санитарные требования. Ознакомление с устройством весов, правилами пользования весами, правилами проверки и клеймения весов, правилами взвешивания.	

22.	Виды барных стоек и барной мебели. Изучение ассортимента барной посуды и барного инвентаря, его эффективное использование. Проверка наличия товарных запасов. Ознакомление с драфт-оборудованием: характеристика, назначение, правила эксплуатации, соблюдение санитарных требований.	
23.	Ознакомление с учётно-отчётной документацией бармена. Виды, назначение, требования, правила ведения и порядок заполнения. Материальная ответственность, понятие и виды. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки, правила проведения.	
24.	Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно- транспортные накладные, сертификаты, декларации. Проверка соблюдения сроков и условий хранения продукции бара.	
25.	Изучение ассортимента продукции бара: ассортимент крепких алкогольных напитков – виски, характеристика, основные марки, вкусовые особенности, правила и посуда для подачи, сочетаемость с блюдами из меню предприятия.	
26.	Изучение ассортимента продукции бара: ассортимент крепких алкогольных напитков – коньяк и бренди, характеристика, основные марки, вкусовые особенности, правила и посуда для подачи, применение в коктейлях, сочетаемость с блюдами из меню предприятия.	
27.	Изучение ассортимента продукции бара: ассортимент крепких алкогольных напитков – водка, текила, характеристика, основные марки, вкусовые особенности, правила и посуда для подачи, применение в коктейлях, сочетаемость с блюдами из меню предприятия.	
28.	Изучение ассортимента продукции бара: ассортимент крепких алкогольных напитков – джин, ром, характеристика, основные марки, вкусовые особенности, правила и посуда для подачи, применение в коктейлях, сочетаемость с блюдами из меню предприятия.	
29.	Приготовление свежавыжатых соков, заготовок для приготовления напитков, приготовление гарниров и украшений для коктейлей – соблюдение санитарных правил, соблюдение сроков и условий хранения, соблюдение норм выхода, технологии приготовления.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
30.	Приготовление кофе: сырье для приготовления, оценка качества (использование кофейных смесей, размер зерен, степени обжарки). Регулирование помола. Приготовление кофе эспрессо, американо: соблюдение технологического процесса, нормы закладки, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству.	
31.	Приготовление смешанных напитков на основе кофе - капучино, латте, маккиато: соблюдение технологического процесса, нормы закладки, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к	

	качеству.	
32.	Приготовление горячих смешанных напитков – глинтвейны, пунши: рецептуры, соблюдение технологического процесса, нормы закладки, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству. Приготовление различных видов горячих напитков: чая, какао, шоколада.	
33.	Изучение составляющих для приготовления коктейлей: характеристика основных баз для коктейлей, смягчающе - сглаживающие компоненты коктейлей, вкусо - ароматические компоненты, наполнители и сопутствующие компоненты для коктейлей.	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике
34.	Ознакомление с методами и техникой смешивания компонентов безалкогольных и алкогольных коктейлей: методы билд, стир, шейк, бленд – назначение, применение, алгоритм выполнения, соблюдение принципа очередности и пропорциональности смешивания компонентов.	
35.	Приготовление смешанных напитков на основе соков, сиропов, молока, сливок, кисломолочных продуктов, мороженого: рецептуры, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству.	
36.	Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей «Long drink»: «Хайболл», «Физз», характеристика, рецептуры, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству.	
37.	Приготовление и подача коктейлей «Shot drink»: «Коллинз», «Сауэр», «Фикс» и «Дейзи», характеристика, рецептуры, составление технологических расчетов, посуда для подачи, температура подачи, нормы выхода, требования к качеству.	
38.	Приготовление и презентация фирменных напитков и коктейлей способами «Билд», «Мадл-билд», «Бленд», «Шейк», «Стир», «Лейер» - разновидности, составление технологических расчетов	
39.	Комбинирование различных способов приготовления и сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок.	
40.	Проведение расчета с потребителями, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации. Составление отчета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете	Оценка результатов выполнения работ по учебной практике

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета предоставления услуг предприятия питания

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное ПК.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор, экран,
- холодильник,
- кофемашина,
- кулер,
- блендер.

Оборудование учебного бара:

банкетные столы, комплекты столового белья (скатерти, салфетки, ручки, полотенца); комплекты столовой посуды; столовые приборы; приборы для раскладывания; посуда для горячих напитков; серии стеклянной посуды для подачи алкогольных напитков; подносы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Авдулова, Т. П. Психология управления: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Авдулова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 231 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06138-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473832>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

4. Гареев, Р.Р., Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва: КноРус, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-406-09538-6. — Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL: <https://book.ru/book/943186>
5. Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452929>
6. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов: Профобразование, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-4488-1228-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106828>
7. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473339>
8. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 122 с. — ISBN 978-5-4488-0508-0, 978-5-4497-0400-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93554>
9. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097>
10. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475712>
11. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.]; под редакцией А. А. Литвинюка. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 498 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01594-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469678>
12. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758>

13. Экономика предприятия. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.]. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 517 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10724-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474585>

14. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77010>

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Умения взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Презентовать гостям организацию питания и	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

	<p>предоставляемые услуги в организации питания</p> <p>Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания</p> <p>Презентовать гостям блюда и напитки при подаче</p> <p>Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия</p>	
ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	<p>Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков</p> <p>Проверять качество и состояние столового белья в организации питания</p> <p>Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	<p>Знать цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги</p> <p>Знать ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS терминалами)</p> <p>Проводить оформление счета для оплаты</p> <p>Предоставлять счет клиентам</p> <p>Принимать оплату в наличной и безналичной формах</p> <p>Оформлять возврат оформленных платежей</p>	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,	<p>Знать виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций</p> <p>Владеть методикой хранения</p>	

и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	и поиска информации Владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Владеть основами организации деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства и основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Осуществлять расчет с клиентом за предоставленные услуги	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействовать с коллегами при возникновении конфликтных ситуаций	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Владеть способами логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оказывает первую помощь; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	

Критерии оценки

Оценка	Критерии
5 (отлично)	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Отчет написан аккуратно, без исправлений. Индивидуальное задание выполнено в полном объеме. Приложены первичные документы. Приложения логично связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.
4 (хорошо)	Изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Оформление аккуратно. Приложения в основном связаны с текстовой частью. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.
3 (удовлетворительно)	Изложение материалов неполное. Оформление неаккуратное. Текстовая часть отчета не везде связана с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена не в полном объеме. Отзыв положительный.
2 (неудовлетворительно)	Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление неаккуратное. Приложения отсутствуют. Отчет сдан в установленный срок. Отзыв отрицательный. Программа практики не выполнена.

Критерии оценки практического задания

Оценка (балл)	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и т/б	Выполнение норм выработки	Требования к качеству	Правила подачи	Косвенные показатели, влияющие на оценку
5	Рабочее место организовано самостоятельно, в соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	На 100% и более	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе
4	Рабочее место организовано самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные самостоятельно	Соблюдение в соответствии с нормативно-технологической документацией, допущены незначительные отклонения, исправленные самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устраненные студентами самостоятельно	На 100%	Допущены незначительные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительным и отклонениями	самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины
3	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи преподавателя	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленными при помощи преподавателя	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Менее 100%	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные ошибки	План работы составлен при помощи преподавателя
2	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Не соблюдены	Допущено значительное невыполнение			План работы составлен полностью преподавателем



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09	проводить поиск в различных поисковых системах; использовать различные виды учебных изданий; применять методики самостоятельной работы с учетом особенностей изучаемой дисциплины; описывать методы мониторинга рынка услуг; воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг	истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, классификаций услуг и сервиса; методов мониторинга рынка услуг; правил обслуживания потребителей услуг.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	32
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы сервисной деятельности			
Тема 1.1. Основы теории услуг	Содержание учебного материала 1-8. Понятие услуги. Свойства услуги. Типы услуг: производственные, распределительные, профессиональные, потребительские, общественные. Классификация услуг по принципам: вещественности или невещественности, материальные и нематериальные, стандартизированные и творческие, производственные и непроизводственные, коммерческие и некоммерческие, чистые и смешанные, идеальные и реальные, легитимные и нелегитимные, личностные и безличностные, простые и сложные и т.д. Услуги в современной экономике и их особенности как товара. Рынок услуг и его особенности. Покупательский риск в сфере услуг. Маркетинговая среда	8	ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09

	предприятия сервиса. Сегментирование рынка услуг.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	9-16. Характеристика основных показателей услуг	8	
Тема 1.2. Сущность системы сервиса	Содержание учебного материала		ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09
	17-20. Сервис как деятельность. Основные задачи современного сервиса: консультирование, подготовка персонала и покупателя, передача необходимой технической документации, доставка изделия, приведение изделия в рабочее состояние, оперативная поставка запасных частей, сбор и систематизация информации, формирование постоянной клиентуры рынка. Виды сервисной деятельности. Основные виды: технический, технологический, информационно- коммуникативный, транспортный, гуманитарный. Классификация сервиса: по времени его осуществления, по содержанию работ, по направленности услуг, по степени адаптации к потребителям, по масштабу и т.д. Основные подходы к осуществлению сервиса. Тенденции современного сервиса.	4	

	Принципы современного сервиса.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	21-28. Характеристика классификации потребностей в услугах	8	
Раздел 2. Организация сервисной деятельности			
Тема 2.1. Предоставление основных видов услуг. Формы, методы, правила обслуживания потребителей. Качество сервисных услуг	Содержание учебного материала		
	29-36. Основные характеристики материальных и социально-культурных услуг. Специфика предоставления услуг: помещение, оборудование, персонал, организация обслуживания, основные этапы исполнения услуг. Требования по предоставлению услуг: обязательность предложения, необязательность использования клиентом, эластичность сервиса, удобство сервиса, информационная отдача сервиса, разумная ценовая политика, гарантированное соответствие производства сервису. Сервис как потребность. Роль сервиса в удовлетворении потребностей человека. Фазы выбора потребителями товаров и услуг: цель, принятие решения, действия, удовлетворение потребности. Формы и методы	8	ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09

	<p>обслуживания потребителей. Формы: обслуживание потребителей в стационарных условиях, обслуживание потребителей с выездом на дом, бесконтактное обслуживание по месту жительства потребителя, обслуживание с использованием обменных фондов товаров. Методы: обслуживание специалистом по сервису, самообслуживание, экспресс-обслуживание и т.д.</p> <p>Обслуживание потребителей в контактной зоне. Понятие «контактной зоны». Соответствие контактной зоны характеру и содержанию сервисной деятельности; техническая оснащенность; помещения; образцы изделий; описание услуг; стоимость услуг.</p> <p>Показатели профессионального уровня персонала в контактной зоне. Профессиональные качества сотрудника: не причинять потребителю услуги неудобства без крайней необходимости, не допускать возникновения у него болезненных или неприятных ощущений, быть обходительным, любезным. Культура сервиса.</p>		
--	---	--	--

	<p>Правила обслуживания потребителей. Система законодательно-правовых, нормативных, технических документов по регулированию отношений между исполнителями услуг и потребителями, установлению правил конкурентной борьбы, ограничению рисков.</p> <p>Договор как основание для оказания услуг потребителю. Расторжение договора.</p> <p>Ответственность сторон. Возмещение убытков. Недостатки оказанной услуги. Процедура оплаты услуги.</p> <p>Качество услуги. Качество обслуживания. Система показателей услуг: назначения, безопасности, надежности, социального назначения услуг, эстетические, информативности услуг, профессионализма персонала. Основные характеристики качества: своевременность, скорость, комфортность, этика, эстетика, комплексность, информативность, достоверность, доступность, безопасность, экологичность и т.д. (по применению).</p> <p>Контроль качества услуг. Система контроля качества. Методы контроля: цели</p>		
--	---	--	--

	<p>применения, физико-статистические признаки и процедуры, формирование результатов. Нормативно-правовая база: ФЗ, Правила, система ГОСТов.</p>		
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>37-40. Уточнение характеристик и специфики предоставление различных услуг</p>	4	
	<p>41-44. Определение качества сервисных услуг</p>	4	
<p>Тема 2.2. Осуществление услуг</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>45-50. Социально-культурные услуги. Туристические услуги. Экскурсионные услуги. Виды туров. Виды туристского сервиса: внутренний, въездной, выездной, самостоятельный туризм. Виды сервисной деятельности: услуги туроператора, услуги турагента, услуги при самостоятельном туризме, экскурсионные услуги, услуги предприятия питания. Комплекс услуг. Дополнительные услуги.</p>	6	<p>ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09</p>
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>51-62. Туристские, экскурсионные, гостиничные услуги и услуги предприятия питания. Формирование и продвижение новых услуг в сфере туризма</p>	12	

	и гостеприимства		
63-64. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета сервисной деятельности в туризме и гостеприимстве.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- технические средства обучения: мультимедийный комплекс (персональный компьютер, колонки, телевизор) – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 3

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аносова, Т. Г. Технологии комфорта: учебное пособие для СПО / Т. Г. Аносова, Ж. Танчев. – 2-е изд. – Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. – 71 с. – ISBN 978-5-4488-0407-6, 978-5-7996-2813-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87883>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: знание истории и теории в сфере туризма и гостеприимства, знание классификаций услуг и сервиса; знание методов мониторинга рынка услуг; знание правил обслуживания потребителей услуг.</p>	<p>Описание методов мониторинга рынка услуг; правила обслуживания потребителей.</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических заданий.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины умение описывать методы мониторинга рынка услуг; умение воспроизводить правила обслуживания потребителей услуг; умение поиска и применения правовых документов.</p>	<p>Описание методов мониторинга рынка услуг; Воспроизведение правил обслуживания потребителей; Подбор нормативно-правовых документов</p>	



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В. Э. Тuroверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ
ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03-05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 03-05 ОК 09	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; составлять план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий; определять актуальность нормативно-правовой	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 разработки бизнес-идей и бизнес-плана; структура плана для решения задач; порядок оценки инвестиционной привлекательности разработанных бизнес-идей; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психология коллектива психология личности; основы проектной деятельности; особенности социального

	<p>документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей; составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями; использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования планировать потребности в</p>	<p>и культурного контекста; правила оформления документов; хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела; содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия; характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты; методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; методы планирования труда работников службы питания; структуру и место службы питания в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы питания с другими отделами гостиницы;</p>
--	--	---

	<p>материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале; планировать и прогнозировать продажи.</p>	<p>методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале; методы планирования труда работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; структуру и место службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта.</p>
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	14
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Содержание предпринимательской деятельности			
Тема 1.1. Содержание предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 03-05 ОК 09
	1-2. Понятия и сущность предпринимательства. Условия для развития предпринимательской деятельности: экономические, социальные и правовые. Цели и задачи предпринимательства. Принципы, признаки, функции предпринимательства. Предпринимательская деятельность и предпринимательские отношения.	8	
	3-4. Типы и виды предпринимательства. Производственное, коммерческое предпринимательство. Финансовое предпринимательство. Консультационное предпринимательство. Предпринимательская деятельность малых предприятий		
5-6. Юридические основания для открытия предпринимательской деятельности. Сущность предпринимательской среды. Внешняя и внутренняя			

	предпринимательская среда.		
	7-8. Объекты и субъекты предпринимательской деятельности. Предприниматель, потребитель, наемный работник, государство как субъекты предпринимательской деятельности. Портрет современного предпринимателя. Основные составляющие современной концепции деловых качеств предпринимателя. Товар как объект предпринимательской деятельности. Свойства товара. Потребительская ценность товара. Понятие уникального торгового предложения уникального торгового предложения. Закономерности создания новых товаров		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	9-10. Выполнение работы «100 идей, которые потрясли мир. Товары с коротким жизненным циклом. Товары, которые никогда не уйдут с рынка. Товары, которые исчезнут из обращения в ближайшее будущее	2	
Раздел 2. Предпринимательская идея и ее выбор			
Тема	2.1. Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 03-05 ОК 09
Предпринимательская идея и ее выбор	11-12. Предпринимательская идея и её выбор. Источники формирования предпринимательских идей. Методы выработки предпринимательских идей.	6	
	13-16. Процесс генерации предпринимательской идеи. Общая схема предпринимательских действий. Основные типы ключевых факторов успеха. Основные стадии жизненного цикла товара: генерирование деловой идеи, экспертная оценка идей, сбор и анализ рыночной информации, экспертная оценка информации, полученной в процессе осмысления идеи, принятие предпринимательского решения. разработка		

	товарной модификации, ввод товара.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	17-18. Моделирование отличий товара (услуги), лежащего в основе деловой идеи. Конкурентный лист. Товарные характеристики. Позиционирование товара	2	
Раздел 3. Создание собственного дела			
Тема 3.1. Создание собственного дела	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 03-05 ОК 09
	19-20. Новые бизнес-модели. Стратегия достижения успеха. Создание собственного дела. Общие условия и принципы. Правила start-up.	6	
	21-22. Основные этапы создания предпринимательской единицы. Порядок создания нового предприятия и его государственной регистрации.		
	23-24. Финансовое обеспечение деятельности предпринимательской единицы. Основные источники финансирования предпринимательской единицы: банковские и коммерческие кредиты, лизинг, франчайзинг. Венчурное финансирование. Бизнес-ангелы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	25-26. Деловая игра. Создание нового предприятия и подготовка пакета документов для государственной регистрации.	2	
Раздел 4. Технология бизнес-планирования			
Тема 4.1. Технология бизнес-планирования	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 03-05 ОК 09
	27-28. Назначение, цели и задачи бизнес-планирования. Функции бизнес-планов. Внутренние и внешние адресаты бизнес-планов. Виды бизнес-планов. Структура бизнес-плана. Краткое содержание разделов бизнес-плана	14	

Методики разработки бизнес-плана		
29-30. Разработка концепции бизнес-плана. Основные направления и характеристики планируемой деятельности. Характеристика предприятия, планирующего производство (продажу) продукции (услуг). Определение миссии (философии) предприятия. Цели бизнеса. Функции целей бизнеса. Определение целей разработки бизнес-плана		
31-32. План маркетинга		
33-34. План производства (Эксплуатационная программа гостиничного предприятия). Потребность в материальных и трудовых ресурсах; структура (суть проекта; эффективность проекта, сведения о фирме; план действий; назначение, цели и задачи написания		
35-36. Финансовый план. Потребность в капитале и источники финансирования; план возврата кредита)		
37-38.. Резюме бизнес-плана. Инвестиционное предложение		
В том числе практических и лабораторных занятий		
39-40. Разработка концепции предприятия сферы туризма и гостеприимства. Презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	2	
41-42. Разработка маркетингового и финансового планов	2	
43-44. Подготовка инвестиционного предложения	2	
45-46. Расчёт потребности проектируемого предприятия в трудовых и материальных ресурсах.	2	
47-48. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		
Всего:	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета организации и контроля текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- персональный компьютер – 1;
- проектор – 1;
- экран – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 2

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: учебник для среднего профессионального образования / В. С. Боголюбов. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 293 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10541-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475817>

2. Каратаева, О. Г. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие / О. Г. Каратаева, О. С. Гаврилова. – Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 111 с. – ISBN 978-5-4486-0152-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/72807>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года»

4. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 457 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13977-8. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472980>

6. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Л. Н. Стребкова. – 2-е изд. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 132 с. – ISBN 978-5-7782-3346-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91720>

7. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Л. Н. Стребкова. – 2-е изд. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 132 с. – ISBN 978-5-7782-3346-1. – Текст электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91720>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: 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 разработки бизнес-идей и бизнес-плана; структура плана для решения задач; порядок оценки инвестиционной привлекательности разработанных бизнес-идей; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психология коллектива психология личности; основы проектной деятельности; особенности</p>	<p>Знание этапов и методов принятия решений в структурном подразделении; Нормативно-правовой документации; Психологию коллектива и личности; Основы предпринимательской деятельности; Основы маркетинга; Основы финансовой грамотности; Правила оформления документов; Правила составления бизнес-планов;</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - написание диктантов; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач.</p>

<p>социального и культурного контекста; правила оформления документов; хозяйственно- экономические основы нормативного регулирувания гостиничного дела; содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия; характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты; методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы</p>		
--	--	--

<p>взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;</p> <p>методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>методы планирования труда работников службы питания;</p> <p>структуру и место службы питания в системе управления гостиничным предприятием;</p> <p>принципы взаимодействия службы питания с другими отделами гостиницы;</p> <p>методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>методы планирования труда работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;</p> <p>структуру и место службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в системе управления гостиничным предприятием;</p> <p>принципы взаимодействия службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда с другими отделами гостиницы;</p> <p>методика определения</p>		
--	--	--

<p>потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта.</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: 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; составлять план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной</p>	<p>Умение распознавать задачу или проблему в профессионально социальном контексте; Анализировать и выделять составные части задачи или проблемы; Составлять план действий; Реализовать составленный план; Организовывать работу коллектива и команды; Взаимодействовать с клиентами, руководством и коллегами; Излагать свои мысли на государственном языке; Применять на</p>	

<p>и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей; составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями; использовать хозяйственно- экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов; выявлять достоинства и недостатки</p>	<p>практике правовые и нормативные документы; Составлять договорную документацию; Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; Оформлять бизнес- план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и Функциональные обязанности сотрудников.</p>	
--	---	--

<p> коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела В профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; планировать потребности В материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, В соответствии С особенностями сегментации гостей И установленными нормативами; планировать потребности В материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, В соответствии С особенностями сегментации гостей И установленными нормативами; планировать потребности В материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, В соответствии С </p>		
---	--	--

<p>особенностями сегментации гостей и установленными нормативами планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале; планировать и прогнозировать продажи.</p>		
--	--	--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В. Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ В
ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09	применять правовые нормы в профессиональной деятельности применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации организовывать оформление документации, составление, учет и хранение отчетных данных	основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения сферы туризма и гостеприимства в Российской Федерации правовое регулирование партнерских отношений в туризме гостиничном бизнесе права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности общие требования к документационному обеспечению управления в туризме и индустрии гостеприимства стандарты, нормы и правила ведения документации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	20
Промежуточная аттестация (экзамен)	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элементу программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в дисциплину			
Тема 1.1. Введение	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1-2. Понятие правового и документационного обеспечения в сфере профессиональной деятельности. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов гостиничного бизнеса.</p>	2	<p>ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09</p>
Раздел 2. Основы предпринимательского и гражданского права			
Тема 2.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности	<p>Содержание учебного материала</p> <p>3-4. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки Понятие, предмет, принципы и источники российского гражданского права</p> <p>5-6. Имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения Гражданские правоотношения: понятие, виды, структура. Юридические факты в гражданских правоотношениях.</p> <p>7-8. Действие законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих предпринимательскую деятельность в РФ</p>	6	<p>ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09</p>
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		ОК 01-02

Юридические лица и индивидуальные предприниматели	9-10. Понятия и признаки юридического лица Образование, реорганизация и прекращение деятельности юридических лиц Отдельные виды юридических лиц Индивидуальные предприниматели	2	ОК 04-05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	11-12. Составление учредительных документов кафе/ресторана	2	
Тема 2.3. Сделки, представительство, сроки	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	13-14. Сделки: понятие, содержание, форма Представительство и доверенность Сроки осуществления и защиты гражданских прав	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	15-16. Решение ситуационных профессиональных задач	2	
Тема 2.4. Обязательственное право	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	17-18. Общие положения об обязательствах Общие положения о договорах. Публичный договор и его роль в гостиничной индустрии Порядок заключения, изменения и расторжения договора Отдельные виды обязательств	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	19-20. Составление договоров, применяющихся в гостиничной сфере	2	
Тема 2.5. Правовое регулирование сферы туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	21-22. Защита прав потребителей Международная гостиничная конвенция Общие требования к правилам предоставления услуг Правовое регулирование рекламы	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	23. Решение ситуационных профессиональных задач	1	

	24. Дискуссия «Влияние Международной гостиничной конвенции на развитие индустрии гостеприимства в России»	1	
Раздел 3. Трудовое право			
Тема 3.1. Правовое регулирование занятости и трудоустройства в Российской Федерации	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	25-26. Трудовое право как отрасль права РФ: понятие, предмет. Трудовые правоотношения Изучение трудового законодательства разных уровней: федеральное, субъектов РФ и локальных нормативных актов Особенности трудовых отношений в сфере гостиничном бизнесе Правовое положение Федеральной службы по труду и занятости, ее функции. Контроль за соблюдением законодательства о занятости и социальных гарантия	2	
Тема 3.2. Трудовой договор	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	27-28. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Отличия от гражданско-правового договора Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии, необходимые документы для работы в гостинице, испытательный срок Определение оснований прекращения трудового договора. Изменения трудового договора (переводы и перемещения) Трудовой договор и право социального обеспечения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	29-30. Составление трудового договора с сотрудником предприятия сферы туризма и гостеприимства	2	
	31-32. Решение ситуационных профессиональных задач	2	
Тема 3.3. Рабочее время и время отдыха	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	33-34. Понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Учет рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени.	2	

	<p>Определение понятия сокращенной продолжительности рабочего времени</p> <p>Ненормированное рабочее время. Режим рабочего времени в гостиничной индустрии</p> <p>Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Выходные дни. Отпуска</p>		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	35-36. Решение ситуационных профессиональных задач	2	
Тема 3.4. Заработная плата в ответственность за нарушение трудового законодательства	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	37-38. Оплата труда: основные понятия, гарантии, формы. Заработная плата: установление, системы, порядок выплаты, ограничение удержаний. Ответственность за задержку выплаты заработной платы	2	
	Изучение порядка исчисления средней заработной платы. Гарантийные и симулирующие выплаты		
	Определение оплаты труда различных категорий работников, в особых условиях и при других отклонениях от нормальных условий труда. Гарантии и компенсации работникам. Особенности материальной ответственности в гостиничной индустрии.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	39-40. Разбор расчетных листков и расчет различных выплат	2	
Раздел 4. Административное право			
Тема 4.1. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	41-42. Административное право как отрасль и его источники Административные правонарушения: понятие, признаки Ответственность при оказании услуг по размещению и проживанию. Изучение понятия и видов административных взысканий	2	
Тема 4.2. Нормы	Содержание учебного материала		ОК 01-02

защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения административных споров	43-44. Конституционные нормы защиты нарушенных прав Правовые нормы защиты прав в соответствии с КоАП. Защита прав и законных интересов предприятий сферы туризма и гостеприимства - юридических лиц и физических лиц. Определение судебного порядка разрешения споров по делам об административных правонарушениях.	2	ОК 04-05 ОК 09
Раздел 5. Документационное обеспечение профессиональной деятельности			
Тема 5.1. Делопроизводство и общие нормы оформления документов	Содержание учебного материала 45-46. Документ и его функция Нормативно-методическая база документационного обеспечения управления Требования к составлению и оформлению деловых документов Классификация и структура организационно-распорядительных документов	2	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
Тема 5.2. Основные виды управленческих документов	Содержание учебного материала 47-48. Организационные документы Распорядительные документы Виды информационно-справочных документов В том числе практических и лабораторных занятий 49-52. Составления организационных и распорядительных документов кафе/ресторана	2 4	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
Тема 5.3. Организация работы с документами	Содержание учебного материала 53-54. Понятие и принципы организации документооборота Порядок ведения документации в сфере туризма и гостиничного бизнеса Документы по трудовым отношениям Деловая речь и ее грамматические особенности В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09

	55-58. Составление деловых документов в сфере туризма и гостиничного бизнеса	4	
Всего:		58	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета правового и документационного обеспечения в туризме и гостеприимстве.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- интерактивная доска – 1;
- ноутбуки с мышками – 16;
- многофункциональное устройство для черно-белой печати – 1;
- источник бесперебойного питания – 1;
- колонки – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых нормативных актов, учебных изданий, дополнительной литературы

Основная литература

1. Захарова, Н. А. Государственная политика и законодательство в сфере туристской и гостиничной деятельности: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 182 с. – ISBN 978-5-4488-0443-4, 978-5-4497-0396-5. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93538>

2. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, надзор и контроль в туристской и гостиничной индустрии: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 137 с. – ISBN 978-5-4488-0475-5, 978-5-4497-0399-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93551>

3. Золотовский, В. А. Правовое регулирование туристской деятельности: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Золотовский, Н. Я. Золотовская. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 247

с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9854-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472244>

4. 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 PROОбразование [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/102330>

5. Егоров, В. П. Документационное обеспечение управления негосударственных организаций в условиях цифровой экономики: учебное пособие для СПО / В. П. Егоров, А. В. Слиньков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-7924-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180803>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения сферы туризма и гостеприимства в Российской Федерации правовое регулирование партнерских отношений в туризме гостиничном бизнесе права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности общие требования к документационному обеспечению управления в туризме и индустрии гостеприимства стандарты, нормы и правила ведения документации</p>	<p>Знание основных законодательных актов и других нормативных документов;</p> <p>Правового регулирования партнерских отношений;</p> <p>Права и обязанности работников;</p> <p>Общие требования к документационному обеспечению;</p> <p>Стандарты и нормы ведения документации;</p>	<p>Экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Наблюдение за выполнением практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ.</p> <p>Экспертная оценка выполнения индивидуальных практических заданий.</p> <p>Устный индивидуальный и фронтальный опрос.</p> <p>Письменная работа в форме тестирования, эссе, индивидуальных заданий.</p> <p>Накопительная оценка.</p> <p>Выполнение заданий по рабочей тетради.</p> <p>Подготовка докладов, рефератов, творческих заданий.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>применять правовые нормы в профессиональной деятельности</p>	<p>Умение применять правовые нормы в профессиональной деятельности;</p> <p>Применять нормы трудового права при взаимодействии с</p>	

<p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации организовывать оформление документации, составление, учет и хранение отчетных данных</p>	<p>подчиненным персоналом; оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы; организовывать оформление документации, составление, учет и хранение отчетных данных</p>	
---	--	--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Гуроверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Менеджмент в туризме и гостеприимстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09	Применять в профессиональной деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; формировать организационные структуры управления; учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве	Сущность и характерные черты современного менеджмента; внешнюю и внутреннюю среду организации; цикл менеджмента; процесс и методику принятия и реализации управленческих решений; функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта; систему методов управления; стили управления, коммуникации, деловое и управленческое общение; особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	52
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	28
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элементу программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в дисциплину			
Тема 1. Особенности туризма и гостеприимства как объекта управления	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1-2. Введение. Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности. Основные понятия и управленческие категории</p> <p>3-4. История развития менеджмента</p> <p>5-6. Развитие туризма и сферы гостеприимства в России</p> <p>7-8. Особенности туризма и гостеприимства как объекта управления</p>	8	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
Тема 2. Система и структура управления туризмом и гостеприимством	<p>Содержание учебного материала</p> <p>9-10. Система управления туризмом и сферой гостеприимства. Экономические функции.</p> <p>11-12. Виды предпринимательства в сфере туризма и гостеприимства</p> <p>13-14. Основные задачи турагента и туроператора.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>15-22. Составление схемы продвижения услуг предприятия питания</p>	6	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
Тема 3. Функции, принципы и	<p>Содержание учебного материала</p> <p>23-24. Структура управления организацией в сфере туризма и гостеприимства. Цели, задачи.</p>	4	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09

методы менеджмента в туризме и гостеприимстве	Функции и принципы управления. Классификация принципов управления		
	25-26. Понятие и классификация методов управления. Понятие самоуправления Управление персоналом в организации туризма и гостеприимства		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	27-36. Решение ситуационных задач	10	
Тема 4. Эффективность менеджмента туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала		ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 09
	37-38. Понятие эффективности менеджмента в туризме и гостеприимстве	4	
	39-40. Экономическая эффективность		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	41-50. Выполнение практических кейс-заданий	10	
51-52. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			
Всего:		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета менеджмента в туризме и гостеприимстве.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- ноутбук – 1;
- телевизор – 1;
- наглядные пособия;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 2

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

1. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: учебник для среднего профессионального образования / В. С. Боголюбов. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 293 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10541-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475817>

2. Николенко, П. Г. Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 248 с. — ISBN 978-5-507-46007-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/293000> .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: Сущность и характерные черты современного менеджмента; внешнюю и внутреннюю среду организации; цикл менеджмента; процесс и методику принятия и реализации управленческих решений; функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта; систему методов управления; стили управления, коммуникации, деловое и управленческое общение; особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве</p>	<p>Знание: Основных черт современного менеджмента; Внешней и внутренней среды организации; Функций менеджмент; Системы методов управления; Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач; Экспертная оценка выполнения практических заданий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: Применять в туризме и гостеприимстве методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; формировать организационные</p>	<p>Умение: Применять в туризме и гостеприимстве методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; Формировать организационные</p>	

<p>структуры управления; учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве</p>	<p>структуры управления; Учитывать особенности менеджмента В туризме И гостеприимстве</p>	
--	---	--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-03, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-03 ОК 09	<p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	24
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину			
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала 1-2. Цели, задачи и содержание дисциплины. Значение информационных технологий в профессиональной деятельности.	2	ОК 01-03 ОК 09
Раздел 2. Общий состав и структура ПК. Программное обеспечение ПК.			
Тема 2.1. Устройство ПК. Программное обеспечение ПК. Классификация программного обеспечения.	Содержание учебного материала 3-4. Архитектура персонального компьютера. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Характеристика основных устройств ПК. Основные комплектующие системного блока и их характеристики. Кодирование информации, единицы измерения информации. Структура хранения информации в ПК.	2	ОК 01-03 ОК 09
Тема 2.2. Операционные системы, виды операционных	Содержание учебного материала 5-6. Понятие операционной системы. Виды операционных систем. Функциональные назначения операционных систем.	2	ОК 01-03 ОК 09

систем и их основные характеристики, и функции	Средства хранения и переноса информации.		
Тема 2.3. Информационные и коммуникационные технологии	Содержание учебного материала		ОК 01-03 ОК 09
	7-10. Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Классификация информационных систем. Глобальная сеть Интернет. История создания Всемирная паутина. Поисковые системы.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	11-12. Основы работы в Глобальной сети Интернет. Работа с различными поисковыми системами.	2	
Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности			
Тема 3.1. Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала		ОК 01-03 ОК 09
	13-14. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов	4	
	15-16. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	17-18. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание	2	

	структурированного документа		
Тема 3.2. Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала		ОК 01-03 ОК 09
	19-20. Основы компьютерной графики. Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	21-22. Основы компьютерного дизайна в профессиональной деятельности	2	
Тема 3.3. Компьютерные презентации	Содержание учебного материала		ОК 01-03 ОК 09
	23-24. Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	25-26. Подготовка презентаций в программе Power Point. Использование Power Point для создания портфолио по профессии. Создание презентаций по современным трендам.	2	
Тема 3.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		ОК 01-03 ОК 09
	27-28. Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные	2	

	возможности EXCEL.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	29-30. Электронные таблицы Excel. Основные приемы работы с Excel. Ввод и редактирование элементарных формул. Вставка и редактирование элементарных функций.	2	
	31-32. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	2	
	33-34. Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	2	
Тема 3.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		ОК 01-03 ОК 09
	35. Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	2	
	36. Составление и получение отчетов о деятельности предприятия. Работа с базами данных клиентов. Создание коллажей и эскизов профессиональной направленности. Создание презентаций по профессиональной тематике.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	37-38. Работа по созданию клиентской базы. Расчет прибыли, расхода, закупок. Расчет заработной платы сотрудников	2	
Раздел 4. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность			
Тема 4.1. Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала		ОК 01-03 ОК 09
	39-40. Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы	4	

	компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции		
	41-42. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	43-46. Создание Web-страницы	4	
Тема 4.2. Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала		ОК 01-03 ОК 09
	47-48. Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	49-52. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	4	
53-54. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета информационно-коммуникационных технологий в туризме и гостеприимстве.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- интерактивная доска – 1;
- ноутбуки с мышками – 16;
- многофункциональное устройство для черно-белой печати – 1;
- источник бесперебойного питания – 1;
- колонки – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 255 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00973-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470353>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 383 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-03051-8. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469424>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p>Знание основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач; Экспертная оценка выполнения практических заданий.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>пользоваться</p>	<p>Умение пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</p>	

<p>современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	
--	---	--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ПРЕДПРИЯТИЙ
ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-05 ОК 09	определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения; планировать и прогнозировать продажи; выстраивать систему стимулирования работников; управлять материально-производственными запасами; применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; применять знание	виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия туризма и гостеприимства; методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда. тарифные планы и тарифную политику предприятия туризма и гостеприимства; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; особенности продаж туроператорских и турагентских услуг; особенности продаж экскурсионных услуг; особенности продаж услуг предприятия питания; номенклатуру основных и дополнительных услуг; принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда принципы управления материально-производственными запасами

<p>особенностей продаж туроператорских и турагентских услуг; применять знание особенностей продаж экскурсионных услуг; применять знание особенностей продаж услуг предприятия питания;</p> <p>ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг;</p> <p>выстраивать систему стимулирования работников предприятия туризма и гостеприимства;</p> <p>рассчитывать нормативы работы горничных; применять методы максимизации доходов; анализировать результаты деятельности структурных подразделений;</p> <p>применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений;</p> <p>вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота; вести учёт выручки от</p>	<p>принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда.</p> <p>принципы управления материально-производственными запасами содержание эксплуатационной программы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена, номерной фонд, принципы ценообразования и подходы к ценообразованию</p> <p>методы управления доходами; методы определения эффективности работы структурных подразделений</p> <p>основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов;</p> <p>виды отчетности по продажам; учет и порядок ведения кассовых операций;</p> <p>формы безналичных расчетов; методiku экономического самообразования. содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета предприятия.</p> <p>показатели профессионального и личного развития</p> <p>нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения.</p> <p>специфику различных функциональных–смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере.</p> <p>средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-</p>
---	--

	услуг, отражать выручку от внебюджетных доходов; разработать план самообразования.	финансовой содержания. хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела. содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия. характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов.
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	26
Промежуточная аттестация (экзамен)	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Отраслевые и экономические особенности сферы туризма и гостеприимства			
Тема 1.1. Отраслевые особенности сферы туризма и гостеприимства	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль сферы туризма и гостеприимства в современной экономике.</p> <p>2-3. Особенности производства и реализации услуг сферы туризма и гостеприимства. Сущность и специфика услуг. Туристский и гостиничный продукты, их составляющие.</p>	3	ОК 01-05 ОК 09
Тема 1.2. Экономические основы организации предприятий сферы туризма и гостеприимства	<p>Содержание учебного материала</p> <p>4. Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в туризме и гостиничном бизнесе</p> <p>5. Формы управления организациями в сфере туризма</p>	2	ОК 01-05 ОК 09

		и гостеприимства		
Тема 1.3.	1.3.	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
Экономические основы функционирования предприятий сферы туризма и гостеприимства		6. Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов предприятия в сфере туризма и гостеприимства. Текущий план предприятия сферы туризма гостеприимства.	2	
		7. Структура доходов. Основные факторы, определяющими доход предприятия (загрузка номерного фонда и цены на услуги (стоимость номера, услуг питания, туроператорский и турагентских услуг, дополнительных услуг). Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы.		
		В том числе практических и лабораторных занятий		
		8-10. Расчёт пропускной способности предприятий туризма и гостеприимства.	5	
		11-12. Расчёт объёма реализации основных и дополнительных услуг.		
Раздел 2. Ресурсы и издержки предприятия сферы туризма и гостеприимства				
Тема 2.1.	2.1.	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
Экономические ресурсы предприятий сферы туризма и гостеприимства		13. Производственные фонды предприятий сферы туризма и гостеприимства. Имущество и капитал предприятия Основные фонды предприятия: структура и классификация. Учёт стоимости основных средств предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт	2	

	<p>потребности в основных средствах</p> <p>Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов предприятия сферы туризма и гостеприимства. Учёт и оценка деловой репутации предприятия.</p>		
	<p>14. Оборотные средства предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах. Капитальные вложения и их эффективность</p>		
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>15. Показатели использования основных производственных фондов предприятий в сфере туризма и гостеприимства. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости</p>	1	
	<p>16. Оценка потребности в оборотных средствах.</p>	1	
	<p>17-18. Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.</p>	2	
<p>Тема 2.2. Трудовые ресурсы предприятий сфер туризма и гостеприимства</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		<p>ОК 01-05 ОК 09</p>
	<p>19. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава предприятия сферы туризма и гостеприимства</p>	2	
	<p>20. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда</p>		
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>21. Расчет заработной платы.</p>	1	
	<p>22. Планирование фонда заработной платы.</p>	1	
	<p>23-24. Планирование фонда рабочего времени и численности персонала</p>	2	

Тема 2.3. Издержки предприятий сферы туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	25. Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение туроператорских, турагентских услуг и услуг гостеприимства.	2	
	26. Управление издержками предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек		
Раздел 3. Ценообразование на предприятии сферы туризма и гостеприимства			
Тема 3.1. Цены и ценовая политика на предприятии сферы туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	27-28. Сущность экономической категории «цена». Состав цены. Методы формирования ценовой политики предприятий сферы туризма и гостеприимства. Механизмы ценообразования на услуги предприятий туризма и гостеприимства. Видов тарифных планов и тарифная политика.	4	
	29-30. Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий в сфере туризма и гостеприимства. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию и услуги.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	31-34. Определение цены по системе «Директ-костинг»	4	
Тема 3.2. Показатели эффективности функционирования предприятий туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	35. Основные показатели эффективности функционирования предприятия. Прибыль предприятия. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность.	2	
	36. Специфические показатели оценки экономической эффективности предприятия в сфере туризма и гостеприимства.		

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	37-38. Расчёт чистой прибыли и рентабельности. Оценка эффективности деятельности структурного подразделения.	2	
	39-40. Расчёт коэффициента заполняемости гостиницы, прибыль с гостя или клиента, норма прибыли номерного фонда, норма прибыли ресторанов и баров, норма прибыли туроператорских и турагентских услуг, норма прибыли дополнительных услуг	2	
Тема 3.3. Управление доходами от продаж	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	41. Стратегии управления доходами. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж предприятий сферы туризма и гостеприимства	2	
	42. Технологии максимизации доходов		
Раздел 4. Основы бухгалтерского и налогового учета			
Тема 4.1. Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	43. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности на предприятии. Организация бухгалтерского учета и отчетности. Учётная политика и правила документооборота. Методы учёта доходов	2	
	44. Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	45. Содержание бухгалтерской отчетности. Строение и содержание бухгалтерского баланса.	1	
	46. Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного	1	

	отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях		
Тема 4.2. Бухгалтерский и налоговый учет доходов	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	47. Учёт реализации услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг в бухгалтерском и налоговом учете. Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете	2	
	48. Внереализационные доходы предприятия в сфере туризма и гостеприимства. Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	49. Учёт выручки от услуг. Заполнение первичных документов. Отражение операций по предоставляемым услугам.	1	
	50. Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами	1	
Тема 4.2. Бухгалтерский и налоговый учет расходов	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	51. Особенности учёта расходов в составе расходов на предприятии в сфере туризма и гостеприимства	2	
	52. Учёт расходов на материально-техническое обеспечение предприятия.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
53-54. Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	2		

Всего:	54	
---------------	-----------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики и бухгалтерского учета.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- персональный компьютер – 1;
- проектор – 1;
- экран – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 2

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 283 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13858-0. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469748>

2. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77010>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия тризма и гостеприимства; методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда. тарифные планы и тарифную политику предприятия туризма и гостеприимства; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; особенности продаж туроператорских и турагентских услуг; особенности продаж экскурсионных услуг; особенности продаж услуг предприятия питания; номенклатуру основных и дополнительных услуг; принципы планирования потребности в персонале</p>	<p>Знание видов, форм, этапов, методов определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения предприятия тризма и гостеприимства; методов и форм оплаты труда. Видов и форм стимулирования труда особенности продаж услуг в сфере туризма и гостеприимства; номенклатуры основных и дополнительных услуг; принципов управления материально-производственными запасами; потребностей в персонале и средствах на оплату труда; учет и порядок ведения кассовых операций; основ экономики и бухгалтерского</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций; - решение ситуационных задач; Экспертная оценка учения рассчитывать.</p>

<p>и средствах на оплату труда методы и формы оплаты труда видов. виды и формы стимулирования труда принципы управления материально-производственными запасами принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда принципы управления материально-производственными запасами содержание эксплуатационной программы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена, номерной фонд, принципы ценообразования и подходы к ценообразованию методы управления доходами; методы определения эффективности работы структурных подразделений основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов; виды отчетности по</p>	<p>учета; норм и правил взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения</p>	
--	---	--

<p>продажам; учет и порядок ведения кассовых операций; формы безналичных расчетов; методику экономического самообразования. содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета предприятия. показатели профессионального и личного развития нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно- экономических вопросов. причины конфликтных ситуаций в хозяйственно- финансовой сфере и способы их разрешения. специфику различных функциональных– смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно- финансовой сфере. средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно- финансовой содержания. хозяйственно-</p>		
--	--	--

<p>экономические основы нормативного регулирующего гостиничного дела. содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия. характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов.</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения; планировать и прогнозировать продажи; выстраивать систему стимулирования работников; управлять материально- производственными запасами; применять знание особенностей продаж</p>	<p>Определить перечень литературных источников по экономике и бухучету предприятия; Организовать самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта. Объективно оценить результаты профессионального роста; Самостоятельно анализировать проблемы в финансово- экономических отношениях с коллегами и клиентами. Тактично и логично</p>	

<p> номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; применять знание особенностей продаж туроператорских и турагентских услуг; применять знание особенностей продаж экскурсионных услуг; применять знание особенностей продаж услуг предприятия питания; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг; выстраивать систему стимулирования работников предприятия туризма и гостеприимства; рассчитывать нормативы работы горничных; применять методы максимизации доходов; анализировать результаты деятельности структурных подразделений; применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений; вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота; вести учёт выручки от </p>	<p> аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно- экономических вопросов в профессиональной деятельности. Применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности; Владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей; Применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей. Составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями. Использовать хозяйственно- экономические положения профессиональной документации, </p>	
---	---	--

услуг, отражать выручку от внереализационных доходов; разработать план самообразования.	регламентирующей деятельностью технических работников и специалистов.	
---	---	--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (немецкий)

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык (второй)» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02-03, ОК 04-06, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09	<p>решать профессиональные задачи в сфере управления структурным подразделением гостиничного предприятия</p> <p>определять задачи поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <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>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с</p>	<p>виды, этапы и методы принятия решений в структурном подразделении;</p> <p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>психология коллектива</p> <p>психология личности</p> <p>основы проектной деятельности</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p> <p>правила оформления документов</p> <p>современные средства и устройства информатизации</p> <p>правила построения простых</p>

<p> коллегами, руководством, клиентами. излагать свои мысли на государственном языке оформлять документы применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы </p>	<p> и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности </p>
--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	142
в т.ч. в форме практической подготовки	88
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	88
Промежуточная аттестация (экзамен)	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину			
Тема 1.1. Вводный курс	Содержание учебного материала		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	1-8. Алфавит, буквосочетания, правила чтения и произношения. Знакомство с частями речи: существительные, личные местоимения, глаголы. Распознавание их в текстах.	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	9-10. Международные слова в немецком языке. Как звучит немецкий язык: алфавит, буквосочетания, ударение в простых словах	2	
11-12. Распознавание существительных, личных местоимений, глаголов в простых текстах. Интонация в повествовательном и вопросительном предложении	2		
Раздел 2. Формы общения с гостями/клиентами			

Тема Прибытие гостей	2.1. Содержание учебного материала		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	13-18. Встреча гостей, заранее бронировавших столик в ресторане: лексика и диалоги. Задать вопрос и переспросить гостей на при возникновении недопонимания: лексика и диалоги Заполнение формуляра на прибывшего гостя: лексика и диалоги. Визитные карточки гостей из германоязычных стран: лексика и диалоги. Названия германоязычных стран и некоторых крупных городов. Лексика по теме. Проводить гостей к столику: лексика и диалоги. Спряжение слабых глаголов в настоящем времени. Спряжение глагола «быть». Правила построение простых повествовательных предложений. Построение вопросительных предложений с вопросительным словом. Вежливая форма императива	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	19-28. Усвоение необходимой лексики и стандартных речевые клише: приветствия, запрос имени и фамилии, формальное и неформальное обращение к гостям, вопросы о самочувствии гостей. Диалоги по теме Уметь назвать фамилию и имя по буквам, вежливо извиниться и переспросить. Диалоги по теме Уметь заполнить бланк формуляра на прибывшего гостя, задавая	10	

	<p>вопросы гостю. Освоить необходимую для заполнения формуляра лексику. Уметь переспросить при возникновении сложностей в понимании. Диалоги по теме</p> <p>Чтение информации на визитных карточках гостей из германоязычных стран. Диалоги по информации с визитных карточек</p> <p>Чтение названий стран и некоторых городов германоязычных стран. Страноведческая информация. Диалоги на тему «Откуда прибыли гости</p> <p>Показать гостю дорогу к гостиничному номеру, усвоить лексику и речевые клише по теме. Диалоги по теме</p> <p>Простые предложения: спрягать слабые глаголы в настоящем времени. Уметь спрягать неправильный глагол «быть»</p> <p>Построение простых повествовательных предложений</p> <p>Построение вопросительных предложений с вопросительными словами «как», «откуда», «кто», «где»</p> <p>Построение предложений в форме императива (вежливая форма)</p>		
<p>Тема 2.2. Гостиничный номер и завтрак</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>29-32. Встреча гостей, заранее не бронировавших столик в ресторане</p> <p>Описание гостиничного номера: лексика.</p> <p>Завтрак в гостинице: названия напитков и продуктов, готовых блюд. Типичный завтрак в гостиницах Германии и России: меню завтраков.</p> <p>Спряжение сильных глаголов, глагола «иметь», модального</p>	<p>4</p>	<p>ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09</p>

	<p>глагола «möchten». Винительный падеж существительных. Категории номеров в гостинице, стоимость номеров: лексика по теме, количественные числительные до 1000.</p>		
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>33-42. Усвоение лексики и стандартных речевых клише по теме. Диалоги по теме Усвоение лексики по теме: мебель, оборудование и техника. Определённые и неопределённые артикли перед существительными и их роль в немецком языке. Диалоги по теме Счёт до 1000. Диалоги по теме Усвоение лексики по теме. Диалоги по теме: «Заказ завтрака в номер по телефону», «Завтрак в ресторане гостиницы» Уметь спрягать глагол «иметь» и модальный глагол «möchten». Ознакомиться с Винительным падежом («Akkusativ») в немецком языке, с изменением в Винительном падеже определённых/неопределённых артиклей. Уметь строить предложения с глаголом «иметь» и модальным глаголом «möchten»</p>	10	
Тема 2.3. Корреспонденция и телефонные разговоры	<p>Содержание учебного материала</p>		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	<p>43-46. Бронирование столика по телефону: лексика и речевые клише. Правила ведения телефонного разговора с гостями. Справка гостю по телефону: лексика и речевые клише. Порядковые числительные до 100: календарные даты. Письменное подтверждение бронирования по электронной почте: лексика, форма и построение электронного письма. Написание</p>	4	

	<p>подтверждения бронирования. Деловая корреспонденция в отеле. Ответ на письменное бронирование номера: лексика, форма и построение письма. Написание ответов на запросы о бронировании. Названия времён года, месяцев, дней недели. Глаголы с отделяемыми приставками и их спряжение. Модальные глаголы «können» и «müssen»</p>		
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>47-56. Усвоение лексики и стандартных речевых клише по теме. Ознакомление с правилами ведения телефонных разговоров с гостями отеля. Диалоги по теме Усвоение лексики и стандартных речевых клише по теме: порядковые числительные до 100, справки о датах проведения мероприятий, о местоположении в отеле (этаж, направление). Диалоги по теме Усвоение лексики и стандартных речевых клише по теме. Правила написания делового письма. Написание письма – бронирования и письма-подтверждения бронирования Знакомство с деловыми электронными письмами. Усвоение лексики и стандартных речевых клише по теме. Написание электронного письма - подтверждения бронирования по электронной почте Усвоение лексики: названия времён года, месяцев, дней недели. Спряжение в повествовательном и вопросительном предложении глаголов с отделяемыми приставками. Спряжение модальных</p>	<p>10</p>	

	глаголов «können» и «müssen» в предложениях, их роль в немецком языке		
Тема 2.4. Сервис в ресторане/баре гостиницы	Содержание учебного материала		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	57-60. Время на часах: официальное и неофициальное. Предлоги времени. Время работы служб в гостинице. Лексика и речевые клише по теме. Время работы различных учреждений в Германии: работа с интернетом. Диалоги по теме. Помещения в гостинице, прилегающая к гостинице территория: лексика. Диалог «Показ ресторана/бара гостю». Дать справку гостям о расположении предприятий питания в гостинице: задать вопрос и дать ответ на него. Предлоги места (предлоги двойного управления). Дательный падеж существительных. Диалог: «Принять бронирование столика в ресторане гостиницы по телефону». Лексика и речевые клише по теме Обслуживание в ресторане гостиницы, меню в ресторане: лексика и речевые клише. Диалоги по теме «Заказ напитков». Вопросительные предложения без вопросительного слова. Изменение артиклей по трём падежам. Прошедшее литературное время от глагола «иметь».	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	61-74. Усвоение лексики по теме: время на часах (официальное и неофициальное). Уметь спросить и ответить на вопрос о времени. Построение предложений с предлогами времени.	14	

	<p>Диалоги по теме</p> <p>Усвоение лексики по теме: время работы различных служб в гостинице. Диалоги о времени работы различных учреждений в Германии (поиск информации в интернете)</p> <p>Усвоение лексики по теме: помещения в гостинице, прилегающая к гостинице территория. Диалог по теме «Показ ресторана/бара гостю»</p> <p>Усвоение лексики по теме: службы в гостинице. Диалоги «Дать справку гостям о расположении предприятий питания в гостинице: задать вопрос и дать ответ на него». Использование предлогов места (предлогов двойного управления) в предложениях. Использование Дательного падежа существительных: изменение определённых / неопределённых артиклей. Диалоги по теме</p> <p>Усвоение лексики по теме: речевые клише при телефонном разговоре с клиентом ресторана о бронировании столика. Диалог: «Бронирование столика в ресторане гостиницы по телефону</p> <p>Усвоение лексики и речевых клише по теме: «Обслуживание гостей в ресторане гостиницы, чтение меню в ресторане».</p> <p>Диалоги по теме «Заказ напитков и блюд по меню ресторана</p> <p>Построение вопросительных предложений без вопросительного слова. Использование артиклей существительных в трёх падежах.</p> <p>Использование прошедшего литературного времени от глагола «иметь» в разговорной речи, построение предложений по теме</p>		
Тема	2.5. Содержание учебного материала		ОК 02-03

<p>Справки и информация о ресторане гостинице</p>	<p>75-78. Техника и предметы мебели в ресторане/баре гостиницы: как они используются, инструкции для гостя. Диалог по теме</p> <p>Ответы на запросы и жалобы гостей. Типичные жалобы гостей в ресторане: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.</p> <p>Таблички и указатели в гостинице: лексика. Диалоги по теме.</p> <p>Сообщения гостей: принять, записать и передать дальше (лексика и речевые клише). Диалоги по теме.</p> <p>Телефонные сообщения в ресторане: принять, соединить с требуемым абонентом, передать сообщение. Диалоги по телефону.</p> <p>Лексика и речевые клише по темам «Взять машину в аренду» и «Заказ автомобиля по телефону».</p> <p>Модальные глаголы «wollen», «dürfen», «sollen». Личные местоимения в Винительном и Дательном падеже</p>	<p>4</p>	<p>OK 04-06 OK 09</p>
<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>			
	<p>79-92. Дать справку гостю о том, как и что функционирует в ресторане/баре гостиницы. Построение диалогов по теме</p> <p>Ответить на запросы и жалобы гостей. Типичные жалобы гостей в ресторане: лексика и речевые клише. Построение диалогов по теме</p> <p>Чтение и понимание табличек и указателей в гостинице: лексика. Построение диалогов по теме</p> <p>Усвоение лексики и речевых клише по теме «Сообщения гостей: принять, записать и передать дальше». Построение диалогов по теме</p>	<p>14</p>	

	<p>Усвоение лексики и речевых клише по теме: «Телефонные сообщения в ресторане: принять, соединить с требуемым абонентом, передать сообщение». Построение диалогов по телефону</p> <p>Усвоение лексики и речевых клише по темам «Взять машину в аренду» и «Заказ автомобиля по телефону». Построение диалогов по теме</p> <p>Спряжение модальных глаголов «wollen», «dürfen», «sollen» и употребление их в предложениях. Личные местоимения в Винительном и Дательном падеже и их употребление</p>		
Тема 2.6.	Содержание учебного материала		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
Предложения в гостинице	<p>93-96. Заказ еды в номер, обслуживание номеров: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.</p> <p>Покупки в киоске гостиницы: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.</p> <p>Услуги в ресторане/баре. Диалоги по теме.</p> <p>Лексика и речевые клише по теме «Вызвать шеф-повара». Диалоги по теме.</p> <p>Присмотр за детьми: детская программа в ресторане, игровая комната, присмотр за детьми в ресторане. Диалоги по теме.</p> <p>Глагол «lassen». Притяжательные местоимения.</p>	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	<p>97-110. Усвоение лексики и речевых клише по теме «Заказ еды в номер, обслуживание номеров». Построение диалогов по теме</p> <p>Усвоение лексики и речевых клише по теме «Покупки в</p>	14	

	<p>ресторане/баре гостиницы». Построение диалогов по теме Усвоение лексики и речевых клише по теме «Предложить гостю услуги ресторана/бара в гостинице» Построение диалогов по теме Усвоение лексики и речевых клише по теме «Вызвать шеф-повара». Ознакомление с лексикой: части тела, возможные травмы и заболевания. Построение диалогов по теме Усвоение лексики и речевых клише по теме «Присмотр за детьми: детская программа в ресторане, игровая комната, присмотр за детьми в ресторане». Построение диалогов по теме Спряжение глагола «lassen» и его роль в немецком языке, употребление в предложении. Притяжательные местоимения в речи, употребление их в диалогах по теме</p>		
Тема 2.7.	Содержание учебного материала		ОК 02-03
Предложения в местах для отпуска и отдыха	<p>111-114. Ориентирование в городе: лексика и речевые клише. Диалоги на тему «Посоветовать гостю достопримечательности и объяснить дорогу к ним». Информация об экскурсионной программе с сайтов различных городов Германии, Австрии, Швейцарии. Диалоги по теме. Дать справку и указания гостю в местах отпуска и отдыха: лексика. Поиск необходимой информации в интернете: расписание поездов, аэропортов, сайты курортных гостиниц. Диалоги по теме. Программа экскурсий: лексика. Работа с сайтами в интернете: пешие и автобусные обзорные экскурсии в городе Вене.</p>	4	ОК 04-06 ОК 09

	<p>Степени сравнения прилагательных: правило и исключения. Предлоги места.</p>		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	<p>115-122. Усвоение лексики и речевых клише по теме «Ориентирование в городе». Диалоги на тему: «Посоветовать гостю достопримечательности и объяснить дорогу к ним». Работа с сайтами городов в Германии, Австрии, Швейцарии: поиск предложений по экскурсиям, музеи и достопримечательности, карта города. Построение диалогов по теме</p> <p>Усвоение лексики по теме. Построение диалогов по теме «Дать справку и указания гостю в местах отпуска и отдыха». Поиск необходимой информации в интернете: расписание поездов, аэропортов, сайты курортных гостиниц</p> <p>Усвоение лексики по теме «Программа городской экскурсии». Работа с сайтом города Вены в интернете: пешие и автобусные обзорные экскурсии в городе Вене. Построение диалогов по теме</p> <p>Ознакомление со степенями сравнения прилагательных: правило и исключения. Построение предложений с прилагательными.</p> <p>Предлоги места в предложениях: употребление в речи</p>	8	
Тема 2.8. Отъезд гостей	Содержание учебного материала		ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09
	<p>123-126. Лексика и речевые клише к теме «Завтрак в номер». Диалоги по теме</p> <p>Лексика и речевые клише к теме «Разъяснение счёта. Ошибки в счёте». Диалоги по теме.</p> <p>Лексика и речевые клише к теме «Приём оплаты за питание.</p>	4	

	<p>Валюта и кредитные карты». Диалоги по теме Лексика и речевые клише к теме «Вопросы об удовлетворённости гостей питанием в ресторане гостиницы». Диалоги по теме. Лексика и речевые клише к теме «Прощание с гостями». Диалоги по теме. Деловая игра «Организация питания гостей гостиницы».</p>		
	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p>		
	<p>127-130. Усвоение лексики и речевых клише по теме «Завтрак в номер» Построение диалогов по теме Усвоение лексики и речевых клише по теме «Приём оплаты за питание. Валюта и кредитные карты». Построение диалогов по теме. Усвоение лексики и речевых клише по теме «Вопросы об удовлетворённости гостей питанием в ресторане гостиницы». Построение диалогов по теме Усвоение лексики и речевых клише по теме «Прощание с гостями». Построение диалогов по теме Проведение деловой игры по всем пройденным темам</p>	4	
<p>Всего:</p>		130	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 8;
- стул ученический – 16;
- доска – 1;
- ноутбук – 1;
- проектор – 1;
- экран – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 2

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Гаренских, Л. В. Немецкий язык: вводный курс = Deutsch: Vorkurs: практикум для СПО / Л. В. Гаренских, И. Т. Демкина. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, 2021. – 104 с. – ISBN 978-5-4488-1119-7. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104910>

2. Солодилова, И. А. Лексикология немецкого языка: учебное пособие для СПО / И. А. Солодилова. – Саратов: Профобразование, 2020. – 133 с. – ISBN 978-5-4488-0636-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91883>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1–A2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 255 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12385-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475086>

2. Винтайкина, Р. В. Немецкий язык (B1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. В. Винтайкина, Н. Н.

Новикова, Н. Н. Саклакова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 377 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12125-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471604>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: виды, этапы и методы принятия решений в структурном подразделении; номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования психология коллектива психология личности основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста правила оформления документов</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке; Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме; Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; Демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор; Соответствие лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - написание диктантов; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.</p> <p>Итоговый контроль: - защита подготовленных обучающимися докладов, эссе, презентаций; - письменные/устные ответы, выполнения заданий в виде деловой игры.</p>

<p>современные средства и устройства информатизации правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: решать профессиональные задачи в сфере управления структурным подразделением гостиничного предприятия определять задачи поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию</p>		

выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности выстраивать траектории профессионального и личностного развития организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. излагать свои мысли на государственном языке оформлять документы применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие

и профессиональные
темы строить простые
высказывания о себе и о
своей профессиональной
деятельности кратко
обосновывать
и объяснить свои
действия (текущие
и планируемые)
писать простые связные
сообщения на знакомые
или интересующие
профессиональные темы

--

--



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В. Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ
И КОНФЛИКТОЛОГИЯ
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Психология делового общения и конфликтология» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-05 ОК 09	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	50
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	20
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину			
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		
Введение	1-2. Назначение учебной дисциплины «Психология делового общения и конфликтология». Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине. Роль общения в профессиональной деятельности человека	2	ОК 01-05 ОК 09
	3-6. Взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении	4	
Раздел 2. Психология общения			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
Общение основа человеческого бытия	7-8. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения	4	

		9-10. Единство общения и деятельности. Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения		
Тема 2.2. Общение как восприятие людьми друга	2.2. как друг	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
		11-12. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	4	
		13-14. Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения		
		В том числе практических и лабораторных занятий		
		15-18. Самодиагностика по теме «Общение». Диагностический инструментарий: «Коммуникативные и организаторские способности». «Ваш стиль делового общения». «Ваши эмпатические способности». Самоанализ результатов тестирования. Составление плана действий по коррекции результатов, мешающих эффективному общению.	4	
Тема 2.3. Общение как взаимодействие	2.3. как взаимодействие	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
		19-20. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	4	
		21-22. Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения		
Тема 2.4.	2.4.	Содержание учебного материала		ОК 01-05

Общение как обмен информацией	23-24. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры Невербальная коммуникация Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения. Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения	2	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	25-30. Ролевые игры, направленные на групповое принятие решения; на отработку приемов партнерского общения; развития терпимого отношения к другим, на использование невербального общения. Анализ ролевых игр.	6	
Тема 2.5. Формы делового общения и их характеристики	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	31-32. Деловая беседа. Формы постановки вопросов. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация Техники и приемы общения, правила слушания, ведение беседы, убеждения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	33-38. Ролевые игры, направленные на навыки корректного ведения диспута; на развитие навыков публичного выступления, на умения аргументировать и убеждать. Анализ ролевых игр	6	
Раздел 3. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		ОК 01-05

Конфликт: его сущность и основные характеристики	39-40. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов	2	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	41-42. Тест: «Твоя конфликтность»; «Стратегии поведения в конфликтах К. Томаса. Анализ своего поведения на основании результатов диагностики. Анализ производственных конфликтов и составление алгоритма выхода из конфликтной ситуации	2	
Тема 3.2. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала		ОК 01-05 ОК 09
	43-44. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, саморегуляция в процессе общения.	2	
Раздел 4. Этические формы общения			
Тема 4.1. Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05 ОК 09
	45-46. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений Этнические принципы общения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	47-48. Разработка этических норм своей профессиональной деятельности	2	
49-50. Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			

Всего:	50	
---------------	-----------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета психологии делового общения и конфликтологии.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- ноутбук – 1;
- телевизор – 1;
- наглядные пособия;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 2

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

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/7700>

2. Деревянкин, Е. В. Деловое общение: учебное пособие для СПО / Е. В. Деревянкин; под редакцией О. В. Мезенцевой. – 2-е изд. – Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. – 46 с. – ISBN 978-5-4488-0431-1, 978-5-7996-2823-9. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87797>

3. 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 PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104697>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Егоров, П.А., Основы этики и эстетики: учебное пособие / П.А. Егоров, В.Н. Руднев. — Москва: КноРус, 2021. — 220 с. — ISBN 978-5-406-02135-4. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL:<https://book.ru/book/935765>

2. Семенова, В.В., Психология и этика в профессиональной деятельности: учебник / В.В. Семенова, И.С. Кошель. — Москва: КноРус, 2022. — 172 с. — ISBN 978-5-406-09230-9. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL:<https://book.ru/book/943022>

3. Киселев, В.В., Психология и этика профессиональной деятельности: учебник / В.В. Киселев. — Москва: КноРус, 2022. — 213 с. — ISBN 978-5-406-00712-9. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL:<https://book.ru/book/942975>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Знание взаимосвязи общения и деятельности; цели, функций, видов и уровней общения; ролей и ролевых ожиданий в общении; видов социальных взаимодействий; механизмов взаимопонимания в общении; техник и приемов общения, правил слушания, ведения беседы, убеждения; этических принципов общения; источников, причин, видов и способов разрешения конфликтов; приемов саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.</p> <p>Итоговый контроль: - защита подготовленных обучающимися мультимедийных презентаций по одной из предложенных тем; - компьютерный тест на знание терминологии.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</p>	<p>Умение применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
МП.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И
ГОСТЕПРИИМТВА
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.1	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - производить координацию работы сотрудников с службы предприятия туризма и гостеприимства; - осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; - использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); - взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов; - владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; - владеть культурой межличностного общения.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; - основы трудового законодательства Российской Федерации; - основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; - теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; - оказывать первую помощь; - цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; - ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг; - программное обеспечение деятельности туристских организаций; - этику делового общения; - основы делопроизводства.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 376

из них на освоение МДК – 220

в том числе самостоятельная работа – 8

практики, в том числе учебная – 72

производственная – 72

Промежуточная аттестация – 12.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Обучение по МДК				Практики		
			В том числе						
			Теоретические занятия	Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 1.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09	Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства	68	66	27	2				
ПК 1.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09	Раздел 2. Основы делопроизводства и документооборота служб предприятий туризма и гостеприимства	48	46	21	2				
ПК 1.3. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09	Раздел 3. Этика делового общения служб предприятий туризма и гостеприимства	36	34	23	2				
ПК 1.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09	Раздел 4. Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства	68	66	43	2				
	Всего:	220	202	136	8	12	72	72	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.
1	2	3
Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства		
МДК 01.01 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства		
Тема 1.1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства	<p>Содержание</p> <p>1-4. Роль и место знаний по междисциплинарному курсу в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности в сфере профессиональной деятельности. Роль служб предприятий туризма и гостеприимства в цикле обслуживания гостей. Службы предприятий туризма и гостеприимства: цели, основные функции, состав персонала. Каналы продаж гостиничного продукта. Показатели оценки деятельности предприятий туризма и гостеприимства</p> <p>5-8. Сотрудники служб предприятий туризма и гостеприимства: подбор, требования, профессиональные компетенции, качества, необходимые успешному продавцу. Функции сотрудников в соответствии с направлениями работы служб. Ознакомление с организацией рабочего места служб предприятий туризма и гостеприимства</p>	8
Тема 1.2. Функции управления службами предприятий туризма и гостеприимства	<p>Содержание</p> <p>9-10. Понятия: персонал, управление персоналом. Цели, функции и принципы управления персоналом. Категории персонала служб предприятий туризма и гостеприимства. Основные требования к персоналу. Корпоративная культура: понятие, сущность, цель, задачи, функции</p> <p>11-14. Функции управления: понятие, виды, взаимосвязь. Особенности общих и специальных функций</p> <p>15-16. Планирование: понятие, значение, классификация, формы, основные стадии. Роль планирования в структурных подразделениях предприятий туризма и гостеприимства. Виды планов. Методика определения потребности служб в материальных ресурсах и персонале</p> <p>17-20. Организация и координация деятельности персонала структурного подразделения. Функция организации: понятие, сущность. Распределение задач на предприятии. Сущность делегирования. Содержание и виды полномочий и ответственности. Пределы полномочий</p> <p>21-22. Цели, задачи и принципы организации труда. Формы и виды разделения труда в службах предприятий туризма и гостеприимства. Сущность и виды нормирования труда</p>	30

	23-26. Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним, принципы построения. Структурные подразделения, звенья и ступени управления. Взаимосвязи служб. Виды и функции уровней управления. Централизация и децентрализация управления. Структура служб предприятий туризма и гостеприимства и их взаимосвязь	
	27-30. Виды организационных структур управления (линейная, функциональная, линейноштабная, дивизиональная, матричная, управление по проекту), их характеристика, преимущества и недостатки. Типовая организационная структура предприятий туризма и гостеприимства	
	31-34. Мотивация труда. Понятие и назначение мотивации. Критерии мотивации (потребности, мотивы, стимулы, вознаграждение) труда. Мотивационный процесс	
	35-38. Лояльность персонала: понятие, виды, формирование. Факторы, влияющие на лояльность персонала. Оценка и пути повышения лояльности персонала. Психология коллектива	
	Самостоятельная работа Разработка презентации «Структуры управления предприятия общественного питания».	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	39-42. Разработка плана и определение целей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	4
	43-46. Составление схемы взаимодействия служб предприятий туризма и гостеприимства	4
	47-50. Составление графиков выхода на работу.	4
	51-56. Отработка методики выявления потребностей и мотивов поведения персонала структурного подразделения. Подготовка индивидуальных рекомендаций по повышению мотивации к труду	6
	57-60. Разработка программы формирования лояльности персонала.	4
	61-65. Составление схемы проведения контроля в заданном структурном подразделении. Оценка эффективности работы служб	5
	66. Дифференцированный зачет	1
Раздел 2. Основы делопроизводства и документооборота служб предприятий туризма и гостеприимства		
МДК 01.02 Изучение основ делопроизводства		
Тема 2.1. Делопроизводства и общие нормы оформления документов	Содержание	
	1-2. Документ и его функции. Нормативно-методическая база документационного обеспечения управления.	6
	3-4. Требования к составлению и оформлению деловых документов.	
	5-6. Классификация и структура организационно-распорядительных документов.	
Тема 2.2. Основные виды управленческих	Содержание	
	7-10. Организационные документы.	10

документов	11-14. Распорядительные документы.	
	15-16. Виды информационно-справочных документов.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	17-28. Составление и оформление организационных документов (устав, положение, учредительный договор, штатное расписание, структура, должностные инструкции) Составление и оформление распорядительных документов (постановление, распоряжение, приказ, указание)	12
Тема 2.3. Организация работы с документами	Содержание	
	29-30. Понятие и принципы организации документооборота.	2
	31-32. Порядок ведения документации.	2
	33-34. Документы по трудовым отношениям.	2
	35-36. Деловая речь и ее грамматические особенности.	2
	Самостоятельная работа Разработка презентации «Требования к оформлению управленческих документов»	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	
37-45. Составление деловых писем в сфере туризма и гостеприимства. Составление приказов, личных дел, списка работников.	9	
	46. Дифференцированный зачет	1
Раздел 3. Этика делового общения служб предприятий туризма и гостеприимства		
МДК 01.03 Соблюдение норм этики делового общения		
Тема 3.1. Общие сведения об этической культуре	Содержание	
	1-2. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения	4
	3-4. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	
	В том числе практических и лабораторных занятий	
5-8. Отработка полученных теоретических знаний на практике.	4	
Тема 3.2. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства с клиентами/гостями на английском языке	Содержание	
	9-10. Деловое общение. Этика и этикет.	6
	11-12. Службы предприятий туризма и гостеприимства. Структура. Персонал.	
	13-14. Введение лексики, закрепление в упражнениях Чтение и перевод текста. Вопросы и ответы по содержанию текста. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики.	

	Встреча, обслуживание клиентов/гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Практика устной речи. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены.	
	Самостоятельная работа Разработка презентации «Деловой этике на предприятии общественного питания»	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	15-24. Общение с клиентами. Отработка лексики в процессе ведения диалогов, связанных с деятельностью служб предприятий туризма и гостеприимства.	19
	25-33. Практика устной речи. Составление диалогов между сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства.	
	34. Дифференцированный зачет	1
Раздел 4. Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства		
МДК 01.04 Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства		
Тема 4.1. Ценообразование и ценовая политика	Содержание	
	1-4. Ценообразование: расчет цены услуг. Методы расчета цены туристских услуг; управление доходами: оптимизация цены.	12
	4-8. Цена и тариф управление доходами (revenue management). Понятие тарифа; варианты тарифов.	
	9-12. Цена от стойки (фиксированная цена, гибкий тариф). Понятие revenue management; задачи и инструменты revenue management; прогнозирование.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	13-14. Факторы, влияющие на ценообразование гостиничного предприятия.	8
	15-16. Основные методы ценообразования, используемые при определении цены туристских услуг.	
17-18. Виды скидок с цены, применяемые в сфере туризма и гостеприимства.		
19-20. Неценовые маркетинговые решения, применяемые в сфере туризма и гостеприимства.		
Тема 4.2. Осуществление расчетов клиентов за предоставленные услуги	Содержание	
	21-22. Понятие обслуживания клиентов. Основные стандарты обслуживания клиентов.	10
	23-26. Обслуживание клиентов: правила и стандарты. Порядок действий. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	
	27-30. Деловое общение. Этика и этикет.	
	Самостоятельная работа Разработка презентации «Расчет стоимости обслуживания гостей (банкет, фуршет, кейтеринг)»	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	31-44. Встреча, обслуживание и расчет клиентов, прощание. Введение и закрепление лексики	35
45-65. Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги.		
	66. Дифференцированный зачет	1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета организации и контроля текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- технические средства обучения: мультимедийный комплекс (персональный компьютер, колонки, телевизор) – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 3

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпрядкина, В. М. Маслова. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 370 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15076-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/487121>

2. Аносова, Т. Г. Технологии комфорта: учебное пособие для СПО / Т. Г. Аносова, Ж. Танчев. – 2-е изд. – Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. – 71 с. – ISBN 978-5-4488-0407-6, 978-5-7996-2813-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87883>

3. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства: учебник для среднего профессионального образования / Л. Г. Березовая. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 477 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-03693-0. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/477856>

4. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: учебник для среднего профессионального образования / В. С. Боголюбов. – 2-е изд., испр. И доп. –

Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 293 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10541-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475817>

5. Захарова, Н. А. Государственная политика и законодательство в сфере туристской и гостиничной деятельности: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 182 с. – ISBN 978-5-4488-0443-4, 978-5-4497-0396-5. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93538>

6. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, надзор и контроль в туристской и гостиничной индустрии: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 137 с. – ISBN 978-5-4488-0475-5, 978-5-4497-0399-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93551>

7. Золотовский, В. А. Правовое регулирование туристской деятельности: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Золотовский, Н. Я. Золотовская. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 247 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9854-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472244>

8. Игнатъева, И. Ф. Организация туристской деятельности: учебник для вузов / И. Ф. Игнатъева. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 392 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-13873-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470587>

9. Илышева, Н. Н. Учет и финансовый менеджмент: концептуальные основы: учебное пособие для СПО / Н. Н. Илышева, С. И. Крылов, Е. Р. Синянская; под редакцией Т. В. Зыряновой. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, 2021. – 162 с. – ISBN 978-5-4488-1121-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104917>

10. Каратаева, О. Г. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие / О. Г. Каратаева, О. С. Гаврилова. – Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 111 с. – ISBN 978-5-4486-0152-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/72807>

11. Корнеев, И. К. Документационное обеспечение управления: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. К. Корнеев, А. В. Пшенко, В. А. Машурцев. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 384 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05022-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472550>

12. Мошняга, Е. В. Английский язык для изучающих туризм (A2-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Мошняга. – 6-е изд., испр. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 267 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11164-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/456006> (дата обращения: 02.08.2021)

13. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 247 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09063-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474137>

14. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко ; под редакцией В. В. Собольникова. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 202 с. –

(Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06957-0. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474165>

15. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 161 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10547-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475816>

16. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862>.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей».

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Л. Н. Стребкова. – 2-е изд. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 132 с. – ISBN 978-5-7782-3346-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91720>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Умения взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Знать цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Знать ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Предоставлять счет клиентам Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций Владеть методикой хранения и поиска информации Владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных	

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Владеть основами организации деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства и основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Осуществлять расчет с клиентом за предоставленные услуги</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Взаимодействовать с коллегами при возникновении конфликтных ситуаций</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Знать теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы Владеть способами логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Оказывает первую помощь; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках</p>	



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Тuroверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство**

Вологда
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Предоставление услуг предприятия питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Предоставление услуг предприятия питания
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none">- оценки материальных ресурсов предприятия питания;- оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания;- планирования текущей деятельности предприятия питания- формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;- координации и контроля деятельности предприятия питания;- планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале;- проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы;- распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы;- координации деятельности сотрудников производственной службы;- контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы;
------------------	--

- взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания;
- управления конфликтными ситуациями в коллективе;
- реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности
- организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте;
- приема и оформления заказа на бронирование столика;
- приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку;
- предоставления информации об организации питания;
- ведения учета заказанных столиков в зале организации питания;
- встречи и приветствия гостей в организации питания;
- информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах;
- размещения гостей за столом в зале организации питания;
- подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала;
- подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей;
- проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность);
- подачи блюд и напитков гостям организации питания;
- сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;
- поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания;
- подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей;
- приготовления заготовок для напитков;
- приготовления свежавыжатых соков;
- реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков;
- уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки;
- приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания;
- рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков;
- передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания;
- досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания;
- получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания;
- подачи блюд и напитков гостям организации питания;
- замены использованной посуды, приборов и столового белья;
- оформления витрины и барной стойки;
- приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания;
- рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции;
- приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков;
- приготовления и подачи чая, кофе;
- составления документации, отчетов посредством специализированных программ;
- поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования;
- подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания;
- подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях;
- сервировки столов с учетом вида мероприятия;
- подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
- подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей;

Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ. - анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; - использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; - контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте; - осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения; - использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования; - вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами; - презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания; - предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания; - провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания; - использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания; - оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания; - создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания; - подавать гостям меню организации питания; - расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания; - подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию; - протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания; - проверять качество и состояние столового белья в организации питания; - рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания; - укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток - размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее; - переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе; - сортировать использованную столовую посуду и приборы; - эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания; - расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара; - проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов; - расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара; - сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению; - подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок; - промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды; - хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к
-------	---

безопасности пищевых продуктов;

- выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов;
- порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания;
- открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;
- разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки;
- чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь;
- эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос;
- встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
- соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;
- использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия;
- выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях;
- сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи;
- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – pos терминалами);
- проводить оформление счета для оплаты;
- применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;
- предоставлять счет гостям организации питания;
- принимать оплату в наличной и безналичной формах;
- оформлять возврат оформленных платежей;
- формировать кассовые отчеты в специализированных программах;
- подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;
- использовать электронное меню, интерактивный бар;
- консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции;
- эксплуатировать оборудование бара;
- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;
- заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах;
- подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции;
- осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации);
- сканировать акцизную марку посредством 2d-сканера и оформлять списание алкогольной продукции;
- осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета;
- готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли;
- готовить и подавать свежавыжатые соки;
- готовить, оформлять и подавать чай, кофе;
- подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки;
- производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей;
- разрешать конфликтные ситуации;
- производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных;

	<ul style="list-style-type: none"> - продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок; - презентовать напитки с элементами бармен-шоу; - составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре; - ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре; - составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок; - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков; - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей; - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; - разрешать конфликтные ситуации; - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам; - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания; - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; - основы трудового законодательства Российской Федерации; - основы организации деятельности предприятий питания; - основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; - теории мотивации персонала и его психологические особенности; - теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; - технологии производства на предприятиях питания; - требования охраны труда на рабочем месте; - специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы; - основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; - основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания; - порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку; - правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку; - стандарты приема входящих звонков; - стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры; - этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах;

- приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания;
- правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания;
- правила подачи меню в организации питания;
- порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей;
- правила и виды расстановки мебели в зале организации питания;
- виды сервировки стола при обслуживании гостей;
- виды и назначение ресторанных аксессуаров;
- характеристика столовой посуды, приборов;
- правила и техника подачи блюд и напитков;
- правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей;
- способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;
- правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней;
- способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей;
- методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения;
- техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками;
- методы сервировки и оформления для подачи свежеежатых соков и безалкогольных напитков;
- правила хранения приготовленных свежеежатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования;
- виды барного оборудования и инвентаря;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- классификация алкогольных и безалкогольных напитков;
- ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов;
- классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая;
- нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности;
- классификация кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания;
- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;
- порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар;
- виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей;
- техника продаж и презентации блюд и напитков;
- правила и очередность подачи блюд и напитков;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей;
- правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря;
- правила и техника подачи крепких спиртных напитков;
- классификация кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;

	<ul style="list-style-type: none"> - правила и техника подачи вина; - правила и техника подачи пива; - правила и техника приготовления и подачи коктейлей; - правила и техника подачи крепких спиртных напитков; - правила и техника приготовления и подачи чая, кофе; - порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей; - правила создания и редактирования заказа в специализированных; - программах по приему и оформлению заказов; - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов; - культура потребления алкогольных напитков; - правила этикета при обслуживании гостей в баре; - правила безопасной эксплуатации оборудования бара; - виды и классификации баров, планировочные решения баров; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара; - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении; - напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов; - условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре; - методы разрешения конфликтных ситуаций; - техника продаж и презентации напитков; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах; - виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания; - порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях; - правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании; - правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; - правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты; - порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания; - порядок получения, выдачи и хранения денежных средств; - правила возврата платежей.
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 1058

из них на освоение МДК – 650

в том числе самостоятельная работа – 14.

практики, в том числе учебная – 144

производственная – 252

Промежуточная аттестация – 12.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Обучение по МДК				Практики		
			В том числе						
			Теоретические занятия	Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 2.1. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	Раздел 1. Организация питания на предприятии питания	254	248	156	6				
ПК 2.2. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятии питания	256	250	146	6				
ПК 2.3. - ПК 2.4. ОК 01 – ОК 05; ОК 09	Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	140	138	62	2				
	Всего:	504	636	364	14	12	144	252	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.
1	2	3
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания		
МДК 02.01 Организация питания на предприятии питания		
Тема 1.1. Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса.	Содержание	14
	1-2. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы	
	3-4. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.	
	5-6. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	
	7-8. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса	
	9-10. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены	
	11-12. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.	
	13-14. Деловое общение. Этика и этикет.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы, отделов питания.	Содержание	22
	23-24. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания	
	25-26. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	
	27-28. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	
	29-30. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.	
	31-32. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	
	33-36. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания	
	37-40. Стили и методы подачи блюд и напитков.	

	41-44. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	45-46. Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.	22
	47-48. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	
	49-50. Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.	
	51-56. Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.	
	57-62. Овладение приемами подачи блюд и напитков различными стилями и методами.	
	63-66. Составление нормативных и технических документов службы питания	
Тема 1.3. Организация процесса приготовления и технология приготовления горячих напитков и смешанных коктейлей, свежавыжатых соков	Содержание	
	67-70. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск чая, кофе. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления. Требования к качеству.	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа №1	32
	71-78. Приготовление, оформление ограниченного ассортимента продукции общественного питания: приготовление, оформление и отпуск чая. Выполнение технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа.	
	Лабораторная работа №2	
	79-90. Приготовление, оформление ограниченного ассортимента продукции общественного питания: приготовление, оформление и отпуск кофе различных видов (эспрессо, капучино) Выполнение технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа.	
	Лабораторная работа №3	
	91-102. Приготовление, оформление ограниченного ассортимента продукции общественного питания: приготовление, оформление и отпуск кофе различных видов (латте, глясе). Выполнение технологических расчетов, необходимых для выполнения заказа.	
	103-106. Смешанные напитки и их классификация. Технология и способы приготовления. Требования к качеству смешанных напитков.	24
106-110. Коктейли, их классификация. Формула коктейлей, базы, наполнители, компоненты. Требования к качеству коктейлей.		
111-118. Методы приготовления и смешивания коктейлей, оформление и подача.		
119-122. Технология приготовления, оформление и отпуск коктейлей-аперитивов. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для		

	приготовления, требования к качеству.	
	123-124. Технология приготовления, оформление и отпуск коктейлей-диджестивов. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления, требования к качеству.	
	125-126. Технология приготовления, оформление и отпуск безалкогольных напитков. Подбор и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления.	
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию «Технология приготовления горячих напитков и смешанных коктейлей, свежевыжатых соков»	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторные занятия:	
	Лабораторная работа №4 127-162. Приготовление, оформление и отпуск смешанных напитков, молочных напитков и напитков на основе чая, кофе.	38
	Лабораторная работа №5 163-164. Контроль и соблюдение персоналом технологического процесса производства	
	165-168. Технология приготовления, оформление и отпуск свежевыжатых соков из цитрусовых, мягких и твердых плодов.	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторные занятия:	
	Лабораторная работа №6 169-174. Приготовление, оформление и отпуск свежевыжатых соков из цитрусовых, мягких и твердых плодов.	6
Тема 1.4. Организация процесса по подготовке блюда и напитков к презентации, порционированию и доведению до готовности блюда в присутствии потребителей	Содержание 175-178. Технология подготовки блюда и напитков к презентации.	8
	179-182. Технология порционирования и доведения до готовности блюд в присутствии потребителей. Методы фламбирования, транширования, фондю.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторные занятия:	
	183-186. Подготовка блюд и напитков к презентации.	26
	187-194. Фламбирование.	
	195-204 Транширование.	
205-208. Фондю.		
Тема 1.5. Организация деятельности сотрудников службы, отделов питания на	Содержание	
	209-212. Организация службы рум-сервис на английском языке	20
	211-218. Ведение лексики. Практика делового общения и переписки. Формирование	

английском языке	коммуникативных навыков. Понятие корпоративной культуры.	
	219-228. Профессиональная этика работников.	
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию «Технология порционирования и доведения до готовности блюд в присутствии потребителей. Методы фламбирования, транширования, фондю» Подготовить презентацию «Требования к организации питания гостей»	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	219-222. Организация питания гостей. 223-228. Введение лексики, закрепление в упражнениях 229-246. Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текстов.	24
	247-248. Дифференцированный зачет.	2
Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания		
МДК 02.02 Г Организация обслуживания на предприятии питания		
Тема 2.1. Теоретические (методологические) основы обслуживания	Содержание	
	1-2. Основные понятия и определения. Цели, задачи, средства обслуживания. Основные правила и нормы. Формы и методы обслуживания, их классификация	8
	3-4. Виды услуг общественного питания: классификация, характеристика. Обязательные требования.	
	5-6. Типы, виды и классы организаций общественного питания: уровень и виды услуг; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.	
	7-8. Персонал ПОП: состав работников, их расстановка, распределение обязанностей. Требования к обслуживающему персоналу	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	9-10. Практическая работа № 1 Государственные стандарты в общественном питании: составление таблицы «Характеристика услуг ОП» на основе ГОСТА «Услуги общественного питания»	16
	11-12. Практическая работа № 2 Составление таблицы «Характеристика, особенности предоставления услуг, особенности обслуживания, требования к деятельности ПОП быстрого обслуживания» (ГОСТ «Классификация ПОП»).	
13-14. Практическая работа № 3 Составление таблицы «Характеристика, особенности предоставления услуг, особенности обслуживания, требования к деятельности ПОП с полным циклом производства: рестораны различных классов» (ГОСТ «Классификация ПОП»).		
15-16. Практическая работа № 4 Составление таблицы «Характеристика, особенности		

	предоставления услуг, особенности обслуживания, требования к деятельности бара, кафе» (ГОСТ «Классификация ПОП»).	
	17-18. Практическая работа № 5 Составление таблицы «Требования к обслуживающему персоналу» на основе ГОСТА	
	19-20. Практическая работа № 6 Анализ квалификационных характеристик официанта. Составление должностных обязанностей официанта по образцу должностных инструкций действующих ПОП	
	21-22. Практическая работа № 7 Подбор ассортимента услуг в зависимости от типа предприятия. Подбор вида и уровня услуг для предложенных предприятий общественного питания в соответствии с нормативными документами.	
	23-24. Практическая работа № 8 Составление должностных обязанностей менеджера общественного питания	
Тема 2.2. Материально-техническая база обслуживания	Содержание	
	25-26. Торговые помещения: виды, назначение, расположение, характеристика, требования. Понятие интерьера рабочего помещения, соответствие интерьера тематике ПОП. Требования к отделке и освещению	12
	27-28. Оборудование торговых залов. Немеханическое оборудование, виды мебели, обязательные требования. Специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания	
	29-30. Основной набор столовой посуды, приборов, столового белья Основной набор стеклянной, хрустальной и барной посуды. Требования к посуде	
	31-32. Правила хранения и учета столовой посуды, приборов, белья. Подсобные помещения: сервизная – характеристика, назначение, оборудование. Правила обработки столовой посуды. Уход за посудой. Моечная столовой посуды – характеристика, назначение, оборудование	
	33-34. Буфеты общего назначения, хлеборезка, бар – характеристика, назначение, оборудование и инвентарь для обслуживания	
	35-36. Нормы оснащённости ПОП столовой и барной посудой, приборами, бельем.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	37-38. Практическая работа № 9 Анализ соответствия торговых помещений предъявляемым требованиям, тематике предприятия (анализ видеоматериалов интерьера современных организаций питания г. Москвы, г. Санкт-Петербурга, г. Вологды)	14
	39-40. Практическая работа № 10 Семинарское занятие «Современные стили оформления залов ПОП»	
	41-42. Практическая работа № 11 Составление таблицы «Ассортимент столовой посуды»	
	43-44. Практическая работа № 12 Составление таблицы «Ассортимент столовых	

	приборов»	
	45-46. Практическая работа № 13 Порядок получения, подготовка к работе столовой посуды, приборов, белья. Составление заявки в сервизную, бельевую. Составление акта на бой, лом, порчу	
	47-48. Практическая работа № 14 Контроль сохранности столовой посуды, приборов и белья. Составление инвентаризационной описи	
	49-50. Практическая работа № 15 Подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья. Расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания. Составление заявки на доукомплектование предприятия столовой посудой, приборами, бельем	
Тема.2.3. Информационная база обслуживания	Содержание	
	51-52. Информационное обеспечение услуг общественного питания: средства информации для потребителей: сертификаты, лицензии; требования к информации	30
	53-54. Ресурсы информационного обеспечения - меню: понятие, назначение, виды, оформление, выбор и использование. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Последовательность подачи в соответствии с меню	
	55-56. Ресурсы информационного обеспечения - карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления, выбор и использование	
	57-58. Основные характеристики разделов карты вин: крепкие алкогольные напитки – виски, классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами	
	59-60. Основные характеристики разделов карты вин: крепкие алкогольные напитки – коньяк и бренди, классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами	
	61-62. Основные характеристики разделов карты вин: крепкие алкогольные напитки – ром, джин: классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами	
	63-64. Основные характеристики разделов карты вин: виноградные вина, классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами, техники подачи, чтение апелласьона	
	65-66. Основные характеристики разделов карты вин: крепленые и специальные вина, классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами, чтение апелласьона	
	67-68. Основные характеристики разделов карты вин: шампанское и игристые вина, классификация, посуда для подачи, основные марки, сочетаемость с блюдами, чтение апелласьона	
	69-70. Ресурсы информационного обеспечения - коктейльная карта: понятие,	

назначение, правила составления и оформления, выбор и использование	
71-72. Основные характеристики коктейлей: классификация, способы приготовления	
73-74. Виды коктейлей, классические и коктейли «фьюжн»	
75-76. Кофейная карта: понятие, назначение, правила составления и оформления, выбор и использование. Виды кофе, используемые при различных формах обслуживания, правила приготовления	
77-78. Основные характеристики напитков на основе кофе: эспрессо, американо, латте, капучино, глясе и др, техники подачи	
79-80. Чайная карта: понятие, назначение, правила составления и оформления, Рекламные носители: выбор, оформление и использование	
В том числе практических занятий и лабораторных работ	
81-82. Практическая работа № 16 Работа с нормативными документами: «Правила оказания услуг общественного питания, правила реализации алкогольной продукции»	24
83-84. Практическая работа № 17 Подбор и расчет оборудования, посуды, приборов и столового белья в соответствии с заданным меню, разработка алгоритма подачи блюд и напитков в соответствии с заданным меню	
85-86. Практическая работа № 18 Выбор, оформление и использование информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях питания. Анализ образцов информационных ресурсов предприятий г. Вологда. Составление и оформление различных видов меню по заданию преподавателя (меню детского праздника, обеда по меню бизнес-ланча, ужина по меню «а ля карт»)	
87-88. Практическая работа № 19 Составление и оформление меню для различных типов ПОП (в соответствии с ассортиментным минимумом)	
89-90. Практическая работа № 20 Анализ сопроводительных документов на алкогольную продукцию, определение характеристик напитка по его этикетке	
91-92. Практическая работа № 21 Составление технических карточек на крепкие алкогольные напитки: водка, текила	
93-94. Практическая работа № 22 Составление технических карточек на крепкие алкогольные напитки: ликеры	
95-96. Практическая работа № 23 Составление таблицы «Сорта белого винограда, вкусовые особенности белых вин, сочетаемость с блюдами»	
97-98. Практическая работа № 24 Составление таблицы «Сорта красного винограда, вкусовые особенности красных вин, сочетаемость с блюдами»	
99-100. Практическая работа № 25 Анализ прайс-листов поставщиков алкогольной продукции г. Вологды, г. Ярославля, выбор оптимального варианта для составления винной карты	
101-102. Практическая работа № 26 Определение вида коктейля по рецептуре,	

	составление и оформление коктейльной карты на основе рецептов классических коктейлей	
	103-104. Практическая работа № 27 Составление и оформление карты вин на основе прайс-листов поставщиков г. Вологды	
Тема 2.4. Организация процесса обслуживания. Этапы обслуживания	Содержание	
	105-106. Правила личной подготовки персонала к обслуживанию, инструктаж и проверка готовности персонала к работе. Этапы процесса обслуживания, правила подготовки торгового зала, бара к работе, правила уборки помещений и оборудования.	4
	107-108. Виды сервировки.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	109-110. Практическая работа № 28 Организация, осуществление и контроль процесса подготовки к обслуживанию. Распределение обязанностей персонала при подготовке к обслуживанию, контроль работы персонала и проверка готовности зала к работе. Составление оценочной таблицы готовности зала	12
	111-112. Практическая работа № 29 Правила сервировки стола, последовательность сервировки.	
	113-114. Практическая работа № 30 Анализ стандартов подготовки зала организаций, разработка стандартов подготовки для ПОП различных видов (по заданию преподавателя)	
	115-116. Практическая работа № 31 Разработка алгоритма выполнения заказа по заданному меню, разработка алгоритма оформления по заданному заказу (на терминале), консультирование потребителей по выбору блюд и напитков	
	117-118. Работа с Гостями: определение потребностей Гостя, рекомендации по установлению контакта, правила приема заказа	4
	119-120. Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции сервис-бара	
	Самостоятельная работа Разработка презентации «Стандарты обслуживания предприятий различных типов»	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	121-122. Лабораторная работа № 1 Техника подачи блюд «французским», «английским», «русским» методами. Организация, осуществление и контроль процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции сервис-бара	10
	123-124. Приемы сбора использованной посуды и приборов. Требования к проведению расчета с посетителями. Виды, формы, последовательность расчета.	
В том числе практических занятий и лабораторных работ		

	125-126. Лабораторная работа № 2 Организация, осуществление и контроль процесса обслуживания с использованием приемов замены и сбора использованной посуды и приборов; последовательность уборки стола после обслуживания, техника обслуживания групп гостей в соответствии с этикетом обслуживания	
	127-128. Практическая работа № 32 Проведение расчета с посетителями, оформление бланка счета, характеристика современных форм расчета	
	129-130. Практическая работа № 33 Составление рекомендаций по качественному выполнению этапов обслуживания	
Тема 2.5. Организация обслуживания массовых банкетных мероприятий.	Содержание	
	131-132. Виды официальных приемов. Банкеты: определение, назначение виды, классификация. Формы обслуживания банкетов и приемов.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	133-134. Практическая работа № 34. Тренинг Порядок приема заказов на обслуживание торжеств	4
	135-136. Практическая работа № 35. Документальное оформление приема заказа на банкет и прием	
	137-138. Понятие дипломатического протокола. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, особенности меню и подготовки торгового зала, порядок проведения банкета, последовательность работы официантов	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	139-140. Практическая работа № 36. Составление меню и винной карты банкета, подбор, расчет и составление схемы расстановки оборудования, расчет количества обслуживающего персонала для обслуживания	6
	141-142. Практическая работа № 37. Составление расчета-заявки на производство, расчета-заявки на бар (в буфет)	
	143-144. Практическая работа № 38. Подбор и расчет потребности в столовой посуде и приборах, определение и расчет столового белья, составление заявки в сервизную и бельевую	
	145-146. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: характеристика, назначение, особенности меню, подготовка к банкету	4
	147-148. Банкет-фуршет: назначение, особенности меню, расстановка столов; Организация рабочего места бармена (открытый бар).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	149-150. Лабораторная работа № 3 Отработка приемов сервировки стеклянной посудой, фарфоровой посудой и приборами при обслуживании банкета-фуршет.	4
151-152. Практическая работа № 39. Подбор, расчет и составление схемы расстановки		

	оборудования для обслуживания банкета-фуршет, составление меню и винной карты банкета, расчет количества обслуживающего персонала для обслуживания	
	153-154. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков.	4
	155-156. Смешанные (комбинированные) банкеты: определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) банкетов: коктейль-кофе, коктейль-фуршет-кофе, банкет за столом с полным обслуживанием официантами — "кофе в гостиной", их назначение и особенности обслуживания.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	157-158. Практическая работа № 40. Особенности проведения банкета-чай: подготовка зала, подбор оборудования и посуды, составление меню, расчет количества персонала	2
	159-160. Роль метрдотеля (менеджера) в организации и обслуживании банкетов. Инструктаж персонала, проверка готовности зала, контроль работы персонала при обслуживании банкетных мероприятий.	2
Тема 2.6. Организация предоставления специальных видов услуг и форм обслуживания	Содержание	
	161-162. Специальные виды услуг и формы обслуживания: обслуживание по типу «шведский стол»: характеристика, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания, особенности меню, документальное оформление, порядок обслуживания, распределение обязанностей. Современные технологии обслуживания	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	163-164. Практическая работа № 41. Составление меню, подбор оборудования, составление схемы размещения оборудования, продукции при обслуживании по типу «шведский стол», сервировка. Расчет стоимости, оформление заборного листа	2
	165-166. Организация обслуживания участников конференций, семинаров, совещаний. Особенности составления меню, оформления заказа, сервировки столов, методы обслуживания, формы расчета.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	167-168. Практическая работа № 42. Составление меню, графика обслуживания участников семинара, расчет количества персонала, необходимого для обслуживания	2
	169-170. Организация обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Рум-сервис.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	171-172. Практическая работа № 43. Оформление ведомости отпуска посуды в номера гостиниц. Комплектация заказа в номер, сервировка стола и обслуживание в номере (по	2

	заданию преподавателя)	
	173-174. Организация предоставления кейтеринговых услуг: виды, характеристика. Требования к комплектации и доставке заказов, особенности обслуживания	4
	175-176. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	177-178. Практическая работа № 44. Выбор оборудования, разработка меню и винной карты, составление схемы зала, расчет количества персонала для открытия летнего кафе.	2
	179-180. Современные формы обслуживания: зал-экспресс, бизнес-ланч, кофе-брейк, воскресный бранч и др. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	181-182. Практическая работа № 45. Разработка плана обслуживания выездного мероприятия по типу «фуршет», «кофе-брейк» (на основе участия в реальном мероприятии).	2
	183-184. Организация обслуживания в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в вагоне-ресторане, в купе, каюте, салоне самолета)	4
	185-186. Социальное питание, социально-ориентированные предприятия питания: контингент, режим питания, оснащение залов, формы расчета	
Тема 2.7 Организация обслуживания иностранных туристов	Содержание	
	187-188. Туризм: цели и виды, нормативная база. Виды туристических документов, режим питания, формы обслуживания, виды расчета	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	189-190. Практическая работа № 46. Изучение нормативных документов: требования к ПП для обслуживания туристов, виды предоставляемых услуг	10
	191-192. Практическая работа № 47. Составление меню, графика обслуживания, схемы рассаживания для обслуживания групп туристов (в соответствии с видом туристических документов)	
	193-194. Практическая работа № 48. Составление таблицы «Особенности питания и обслуживания туристов из разных стран: Западной Европы, Великобритании»	
	195-196. Практическая работа № 49. Семинар: Особенности меню туристов стран Восточной Европы, стран Скандинавии, восточных стран. Особенности обслуживания туристов разных стран	
	197-198. Практическая работа № 50. Семинар: Особенности меню туристов Китая, Японии, стран Юго-восточной Азии. Особенности обслуживания туристов разных стран	
Самостоятельная работа	2	

	Разработать презентацию «Особенности обслуживания туристов из различных стран, условности и традиции в международном общении»	
Тема 2.8. Обеспечение эффективности обслуживания	Содержание	
	199-200. Роль сервиса в конкурентоспособности предприятия общественного питания, показатели и критерии качества обслуживания (по Вайнцвейгу) Модели анализа качества обслуживания	4
	201-202. Показатели эффективности обслуживания: прибыль, распределение, использование, рентабельность как показатель эффективности обслуживания	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	203-204. Практическая работа № 51. Разработка «Досье почетного Гостя», определение повторной посещаемости, разработка правил для составления «клиентской базы», анкет для оценки показателей качества обслуживания	2
	205-206. Анализ эффективности работы официантов, барменов: определение рейтинга продаваемых блюд, работы с дисконтными картами, анализ технологических карт, анализ продаж контроль работы персонала.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	207-208. Практическая работа № 52. Определение и анализ показателей эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость)	4
	209-210. Практическая работа № 53. Сравнительный анализ и оценка показателей эффективности работы бара: анализ товарного отчета, акта снятия товарных остатков, инвентаризационной описи	
	211-212. Эффективное меню: правила обновления, инжиниринг меню	6
	213-214. Рабочее время и его организация: виды и применение различных видов графиков, нормирование труда в организациях общественного питания	
	215.-216. Анализ эффективности использования рабочего времени: классификация затрат рабочего времени, методы изучения затрат рабочего времени	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	217-218. Практическая работа № 54. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями, составление графиков рабочего времени	8
	219-220. Практическая работа № 55. Анализ эффективности использования рабочего времени: составление фотографии рабочего дня бригады официантов, определение затрат рабочего времени, определение методов повышения эффективности обслуживания	
221-222. Практическая работа № 56. Изучение пакета документов, обязательных для предоставления контролирующим органам; заполнение и проверка документов на алкогольную продукцию		

	223-224. Практическая работа № 57. Семинар: Выбор и определение показателей качества обслуживания, оценка и анализ качества обслуживания, разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания предприятия-базы практики (по материалам производственной практики)	
Тема 2.9. Управление персоналом на предприятии питания	Содержание	
	225-226. Управление персоналом: задачи, принципы, методы, функции, сущность. Система управления персоналом. Цель.	4
	227-228. Виды управления персоналом. Классификация персонала как инструмент управления на предприятии питания.	
	Самостоятельная работа Разработка презентации «Предложения по повышению качества обслуживания предприятия-базы практики (по материалам производственной практики)»	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	229-248. Составление характеристики персонала предприятия питания Определение методов совершенствования управления персоналом. Выявление проблем в управлении персоналом. Определение оценки эффективности сотрудников предприятия питания.	20
	249-250. Дифференцированный зачет	
Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		
МДК 02.03 Г Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		
Тема 3.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание	50
	1-2. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.	
	3-8. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	
	9-14. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.	
	15-20. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.	
	21-26. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.	
	27-32. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.	
	33-38. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.	
	39-44. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.	
	46-50. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	51-54. Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний.	40
55-58. Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис.		
59-62. Подготовка и организация обслуживания шведского стола.		
63-66. Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне.		

	67-72. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	
	73-76. Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.	
	77-82. Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств	
	83-90. Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.	
Тема 3.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям	Содержание	
	91-94. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.	12
	95-98. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.	
	99-102. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	103-106. Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания.	8
	107-110. Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания	
Тема 3.3. Потребности и формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания	Содержание	
	111-114. Понятие, сущность и особенности формирования спроса в общественном питании. Факторы, влияющие на его объем и структуру.	12
	115-118. Классификация видов спроса в общественном питании и их характеристика	
	119-122. Информационное обеспечение изучения спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания	
	Самостоятельная работа Разработать презентацию «Стандарты обслуживания на предприятии питания»	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	
	123-128. Определение видов спроса на предприятии питания и составление их характеристики.	14
	129-136. Определение факторов, влияющих на формирование спроса на предприятии питания	
	137-138. Дифференцированный зачет.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета предоставления услуг предприятия питания.

Оборудование учебного кабинета:

- стол ученический – 15;
- стул ученический – 30;
- доска – 1;
- ноутбук – 1;
- мультимедийный проектор – 1;
- экран – 1;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущего контроля и промежуточной аттестации;
- шкафы для хранения – 1;

Оборудование учебного бара:

- холодильник,
- кофемашина,
- кулер,
- блендер,
- банкетные столы,
- комплекты столового белья (скатерти, салфетки, ручки, полотенца);
- комплекты столовой посуды;
- столовые приборы;
- приборы для раскладывания;
- посуда для горячих напитков;
- серии стеклянной посуды для подачи алкогольных напитков;
- подносы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Авдулова, Т. П. Психология управления: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Авдулова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 231 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06138-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473832>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>

4. Гареев, Р.Р., Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва: КноРус, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-406-09538-6. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:<https://book.ru/book/943186>

5. Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можяева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва:

Издательство Юрайт, 2020. – 249 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9457-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/452929>

6. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. – Саратов: Профобразование, 2021. – 205 с. – ISBN 978-5-4488-1228-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106828>

7. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 264 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05791-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473339>

8. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 122 с. – ISBN 978-5-4488-0508-0, 978-5-4497-0400-9. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93554>

9. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 332 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09961-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471097>

10. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 141 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13210-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475712>

11. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.]; под редакцией А. А. Литвинюка. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 498 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01594-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469678>

12. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 695 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11553-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475758>

13. Экономика предприятия. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.]. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 517 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10724-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474585>

14. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-

5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО
PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77010>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания Презентовать гостям блюда и напитки при подаче Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков Проверять качество и состояние столового белья в организации питания Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	Знать основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

<p>профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>		
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Применять теории мотивации персонала и его психологические особенности</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Применять теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Туроверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Предоставление туроператорских и турагентских
услуг
МДК.03.01**

**43.02.16 Туризм и гостеприимство
Направленность «Предоставление туроператорских и
турагентских услуг»**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Предоставление туроператорских и турагентских услуг разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.12.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.12.2022 №1100; примерной образовательной программой.

Разработана:

АНО ВО «Северо-западный инновационный колледж»

Разработчик: директор, В.Э. Туроверов

Содержание

1	Общие сведения	4
2	Результаты освоения профессионального модуля	6
3	Структура и содержание профессионального модуля	21
4	Условия реализации программы модуля	26
5	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	28

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ПМ.03 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ТУРОПЕРАТОРСКИХ И ТУРАГЕНТСКИХ УСЛУГ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Рабочая программа составляется для очной формы обучения.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

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

- **навыки:**

- консультирование туристов по правилам и предмету заказа (оформление, цена, параметры, сроки и место выполнения заказа);
- осуществление приема заказов от туристов;
- проверка наличия всех реквизитов заказа;
- идентификация вида заказа;
- направление заказа в соответствующее подразделение туроператора и его контроль;
- корректировка сроков и условий выполнения заказов и в случае необходимости информирование заказчиков (туристов) об изменении параметров заказа;
- координация работы подразделений туроператора, задействованных в реализации заказа.

- **уметь:**

- взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов, транспортными компаниями, meet-компаниями;
- владеть культурой межличностного общения;
- владеть техникой переговоров, устного общения с клиентом, включая телефонные переговоры;
- владеть техникой количественной оценки и анализа информации;
- владеть методикой хранения и поиска информации;
- вести документацию, хранение и извлечение информации;
- пользоваться компьютерными программами бронирования туров;
- осуществлять контроль за своевременным выполнением заказа;
- собирать, обрабатывать и анализировать статистические данные;
- формировать банки данных;
- координировать работу подразделений туроператора, задействованных в реализации заказа.

- **знать:**

- законодательство Российской Федерации в сфере туризма;
- нормативные документы, регламентирующие организацию туроператорской и турагентской деятельности;
- ассортимент и характеристики предлагаемых туристских продуктов;
- цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги;
- системы бронирования услуг;
- организацию работы с запросами туристов;
- требования к оформлению и учету заказов;
- порядок контроля за прохождением и выполнением заказов;

- виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций;
- программное обеспечение деятельности туристских организаций;
- этику делового общения;
- основы делопроизводства;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- правила по охране труда и пожарной безопасности.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Предоставление туроператорских и турагентских услуг», в том числе профессиональными (ПК), указанными в ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Оформлять и обрабатывать заказы клиентов
ПК 2.2	Координировать работу по реализации заказа

Личностные результаты освоения профессионального модуля:

- осознающий себя гражданином и защитником великой страны;
- Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

- демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

- проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;

- выбирающий оптимальные способы решения профессиональных задач на основе уважения к заказчику, понимания его потребностей;

- проявляющий способности к планированию и ведению предпринимательской деятельности на основе понимания и соблюдения правовых норм российского законодательства.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	668
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	416
в том числе:	
курсовая работа (проект)	28
Производственная практика	72
Самостоятельная работа студента (всего)	122
Промежуточная аттестация – экзамен, диф.зачет	18
Итоговая аттестация в форме-экзамен по модулю	12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ТУРОПЕРАТОРСКИХ И ТУРАГЕНТСКИХ УСЛУГ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная практика	Производственная, (часов)
			Всего часов	В т. ч. лабораторные работы и практические занятия, (часов)			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 ПК 2.2	МДК.03.01 Технология и организация туроператорской деятельности	226	152	70	54		
ПК 2.1 ПК 2.2	МДК.03.02 Технология и организация турагентской деятельности	224	158	88	52		
ПК 2.1 ПК 2.2	МДК.03.03 Технология продаж и продвижения турпродукта	134	106	70	16		
ПК 2.1 ПК 2.2	Производственная (по профилю специальности), часов	72					72
ПК 2.1 ПК 2.2	Экзамен по модулю	12					
	ВСЕГО:	668	416		278		72

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.02.01 Технология и организация туроператорской деятельности		*	
Тема 1. Теоретические основы туроперейтинга	Содержание 1. Понятие туроперейтинга. Туроператор и его основные функции 2. Миссия и цели туроператора 3. Классификация и виды туроперейтинга и туроператоров 4. Современный рынок и география туроперейтинг	8	2
	Практические занятия 1. Характеристика деятельности туроператоров Приморского края, г. Владивостока 2. Выявление факторов привлекательности турпродукта 3. Миссия и цели туроператора	8	2
Тема 2. Организационно-правовые основы деятельности туроператора	Содержание 1. Правовые аспекты туроператорской деятельности 2. Организационно-правовые формы и виды туристских предприятий 3. Разработка учредительных документов, регистрация и оформление фирмы 4. Организационно-управленческая структура туроператорской фирмы	8	3
	Практические занятия 1. Технология формирования туристского продукта. Организационно-управленческая структура туроператорской фирмы	8	2
Тема 3. Турпродукт как результат деятельности туроператора	Содержание 1. Турпродукт как комплекс туристских услуг 2. Структура, уровни и формы туристского продукта 3. Стратегии менеджмента туристского продукта		2,3
	Практические занятия 1. Разработка программы туристского обслуживания	8	2

Тема 4. Проектирование туристского продукта	Содержание 1. Основы и нормативно-правовая база проектирования турпродукта 2. Маркетинговые исследования туристского рынка 3. Маркетинговая среда туроператора 4. Сегментирование рынка. Позиционирование туров и туроператоров	8	3
	Практические занятия 1. Сегментирование рынка. 2. Маркетинговые технологии в анализе туристского рынка.	8	2
Тема 5. Формирование туристского продукта	Содержание 1. Разработка программы туристского обслуживания 2. Планирование туров. Составление договорного плана тура 3. Оформление туристской документации	6	3
	Практические занятия 1. Сущность и содержание ценообразования в туризме 2. Расчет стоимости турпродукта. Осуществление калькуляции турпродуктов	8	3
Тема 6. Договорные отношения в туризме	Содержание 1. Характеристика туристского договора и требования к его составлению 2. Договорные отношения между отправляющим и принимающим туроператорами 3. Сделки, виды сделок. 4. Сущность договоров: купли-продажи, комиссии, на условиях обмена туристскими группами. 5. Особые условия договора между инициативным и рецептивным туроператорами. 6. Особые условия договора между туристской фирмой и туристом. 7. Технология создания агентской сети, типы агентских договоров	6	2,3
	Практические занятия 1. Характеристика договоров в туризме 2. Заполнение стандартных договоров туристкой деятельности 3. Работа с нормативными документами, регулирующими договорную деятельность 4. Составление агентских договоров 5. Разработка рекламного тура 6. Разработка мероприятий поощрительной политики	10	3
Тема 7. Взаимоотношения туроператора с поставщиками	Содержание 1. Взаимоотношения туроператора с авиакомпаниями	6	3

услуг	<p>2. Схемы работы туроператора с предприятиями железнодорожного и автомобильного транспорта Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)</p> <p>3. Формы сотрудничества туроператора с судовладельцами</p> <p>4. Взаимодействие туроператора с предприятиями размещения и питания</p> <p>5. Сотрудничество туроператора с экскурсионными организациями</p>		
<p>Тема 8. Ценообразование в туроперейтинге</p>	<p>Практические занятия</p> <p>1. Разработка мероприятий поощрительной политики</p> <p>2. Взаимоотношения туроператора с поставщиками услуг</p>	10	2
	<p>Содержание</p> <p>1. Цена в комплексе маркетинга туроператора</p> <p>2. Цели и методы ценообразования.</p> <p>3. Ценовые стратегии и тактики</p> <p>4. Издержки производства и себестоимость турпродукта</p> <p>5. Расчет окончательной цены турпродукта</p>	6	2,3
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Ценообразование в туроперейтинге</p>	10	2
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела МДК.02.01 Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>1. Исследовать основные термины и понятия туроператорской деятельности в соответствии с законодательством (ФЗ «Об основах туристской деятельности»).</p> <p>2. Исследовать требования к организации туроператорской деятельности (ФЗ «Об основах туристской деятельности», «О защите прав потребителей»).</p> <p>3. Привести классификацию туров, охарактеризовать их особенности.</p> <p>4. Перечислите виды договоров туроператора с поставщиками туристских услуг, выделите основные требования к договорам между туроператором и поставщиками туристских услуги.</p> <p>5. Определите перечень туристской документации, используемой туроператором.</p> <p>6. Разработайте технологическую карту тура и информационный листок к туристской путевке.</p> <p>7. Ознакомьтесь с содержанием агентского соглашения, охарактеризовать основные формы продажи туристского продукта.</p> <p>8. Проанализировать виды туристского страхования, выделить их</p>	54	

<p>особенности.</p> <p>9. Изучить профессиональные стандарты для сферы туризма в части требований к персоналу туроператорской фирмы.</p> <p>10. Ознакомиться с квалификационными требованиями, предъявляемыми к менеджеру туроператорской фирмы.</p> <p>11. Перечислить основные составляющие анализа конкурентной среды и анализа конкурентоспособности туристского продукта.</p> <p>12. Самостоятельно по рекламным предложениям определить несколько инициативных и рецептивных туроператоров.</p> <p>13. На основе программы обслуживания тура «По Золотому кольцу России» какого-либо туроператора подготовить технологическую карту.</p>		
<p>Тематика курсовых работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка экскурсионного маршрута «...». 2. Обоснование и разработка индивидуальных туров в Республику Абхазия для российских потребителей. 3. Обоснование и разработка событийного тура в Приморском крае. 4. Культура и традиции народа, как основа разработки познавательных туров в КНР. 5. Перспективы развития рекреационной деятельности на островах залива Петра Великого (...). 6. Обоснование и разработка экологических туров по Приморью для японских туристов. 7. Особенности формирования экологических маршрутов в Приморском крае. 8. Программный подход к развитию туризма в муниципальном образовании (на примере ... района Приморского края). 9. Оценка ресурсов Приморского края для развития дайвинга. 10. Оценка использования ресурсов Приморья для организации спортивно-оздоровительного туризма. 11. Ресурсы Приморского края как основа для перспективного развития рекреационной отрасли Приморского края. 12. Особенности организации экскурсионного обслуживания в г. Владивостоке. 13. Организация детского туризма в Приморском крае. 14. Экологический туризм как фактор устойчивого развития в Приморском крае. 15. Особо охраняемые природные территории Приморского края как объекты экотуризма. 16. Музей как объект и субъект туристско-экскурсионной деятельности (на примере музея ...). 17. Проблемы и перспективы использования анимации в санаторно-курортных учреждениях Приморского края. 18. Природно-рекреационные ресурсы северных районов Приморского края как основа для организации промышленного туризма (на примере ... района). 19. Перспективы развития событийного туризма в г. Владивостоке 20. Выставочная деятельность как эффективное средство продвижения турпродукта. 21. Обоснование и разработка анимационной программы для базы отдыха «...», Приморский край. 22. Экологический туризм в Якутии: настоящее и будущее на российском туристском рынке. 23. Рафтинг в развитии водного туризма в Приморском крае. 	<p>28</p>	

24.	Разработка экологического тура для иностранных туристов в Приморском крае.		
25.	Анализ ресурсов и развитие водных видов туризма Приморского края.		
26.	Культурно исторический потенциал г. Владивостока как объект показа для японских туристов.		
27.	Анализ рынка и организация продаж лечебно-оздоровительных туров в КНР (на примере ...).		
28.	Анализ качества туристских услуг фирмы ООО «...», г. Владивосток.		
29.	Обоснование перспектив развития и продвижения туристско-экскурсионных услуг на рынок Приморского края.		
Консультации		14	
МДК.02.02 Технология и организация турагентской деятельности			
Тема 1. Сущность и содержание турагентской деятельности	Содержание 1. Основные понятия в туризме 2. Место и роль туризма в мировой хозяйственной деятельности 3. Сущность турагентской деятельности 4. Туризм как общественное движение 5. Турагенты- виды, функции, особенности функционирования на рынке	8	2,3
	Практические занятия 1.Характеристика туристской отрасли РФ, регионов России 2.Анализ турагентов г.Владивостока 3.Анализ туристских продуктов рынка Приморского края 4.Характеристика поставщиков услуг туристского рынка Приморского края, г.Владивостока	11	2
Тема 2. Нормативно-правовое регулирование турагентской деятельности	Содержание 1.Государственное регулирование туристкой и турагентской деятельности 2.Обзор кодексов, федеральных законов и приказов с учетом последних изменений в законодательстве Российской Федерации 3.Государственные органы, действующие в сфере туризма 4.Программа развития туризма в Приморском крае 5.Договорные отношения между турагентом и туроператором	8	1
	Практические занятия 1.Характеристика форм осуществления туристской деятельности 2.Анализ нормативных документов регулирующих туристскую деятельность за рубежом и в РФ	11	2
	Содержание	10	2,3

Тема 3. Создание туристской фирмы	1.Регистрация турагентства 2.Офис туристской фирмы 3.Этапы создания турагентства		
	Практические занятия 1. Анализ нормативно-правовых документов при открытии туристской фирмы 2.Технология открытия туристской фирмы	11	2,3
Тема 4. Туристский продукт	Содержание 1.Состав туристского пакета 2.Особенности туристского продукта 3. Дополнительные услуги в турагентстве 4.Технологическая документация тура	8	2,3
	Практические занятия 1. Классификация видов туризма 2. Проект тура (транстура) по Приморскому краю для различных категорий туристов	11	3
Тема 5. Реализация тура	Содержание 1.Классификация групп клиентов туристских фирм и особенности их обслуживания 2.Типология туристов 3.Классификация обслуживания клиентов турфирмы 4.Сертификация туристских услуг 5. Правила оказания услуг по реализации туристского продукта 6. Технология реализации тура 7.Договор между туристом и турагентом 8.Бронирование тура	8	2,3
	Практические занятия 1.Анализ типологии клиентов туристских предприятий г.Владивостока 2.Подбор тура по запросу потребителя 3.Работа электронных системах бронирования туристского продукта	11	2
Тема 6. Претензионная работа с туристом	Содержание 1.Основные причины негативных ситуаций в туристской фирме 2.Порядок претензионной работы	8	2
	Практические занятия 1.Анализ негативных ситуаций в туристских фирмах г.Владивостока 2.Порядок решения претензий туристов	11	2,3
	Содержание	10	2,3

Тема 7. Туристские формальности	1. Паспортно-визовые формальности 2. Таможенные формальности 3. Санитарные (медицинские) формальности 4. Страхование туристов		
	Практические занятия 1. Технология получения заграничного паспорта 2. Особенности оформления виз различных видов 3. Санитарно-медицинские документы для совершения туристской поездки 4. Виды страхования туристов	11	2,3
Тема 8. Требования к персоналу турфирмы	Содержание 1. Кадровый состав турфирмы 2. Квалификационные требования к персоналу турфирмы 3. Подбор и отбор кадров в турфирму 4. Повышение квалификации сотрудников турагентства	10	2
	Практические занятия 1. Анализ нормативно-правовых документов кадрового отдела турфирмы 2. Анализ квалификационных требований к персоналу турфирмы 3. Особенности написания резюме	11	2
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела МДК.02.02</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка информационного сообщения на темы «Роль турагента на туристском рынке» 2. Составление словаря терминов по теме «Понятие и виды турагентской деятельности» 3. Составьте деловое письмо с предложением туроператора о сотрудничестве с турагентом 4. Заполнение заявления о выдаче загранпаспорта. Заполнение таможенной декларации. Заполнение формы для оформления визы туриста 5. Изучить договор между турагентом и туроператором 6. Подготовьте сообщение на тему «Взаимодействие туроператора и турагента в системе туристской деятельности» 7. Подготовьте сообщение на тему «Туроператорские и турагентские услуги». 8. Подготовьте сообщение на тему «Взаимодействие туроператора и турагента с транспортными компаниями». 9. Подготовьте доклад на тему «Системе документооборота между туроператором, турагентом и туристом». 10. Провести анализ содержания электронных каталогов на сайте туроператора. 11. В виде схемы охарактеризовать структуру «фокус-группы» по какому-либо виду турпродукта (пляжный отдых, приключенческий тур, познавательный тур и т.д.). 		52	

12. Разработать информационный листок к туристической путевке для конкретного (спортивного, познавательного, профессионального, экологического) тура.			
13. Составить перечень технологической документации, которая должна входить в «Папку тура».			
Консультации		8	
МДК.02.03 Технология продаж и продвижения турпродукта			
Тема 1. Маркетинг как концепция управления индустрией туризма	Содержание 1. Сущность современного маркетинга и его социально- экономическое значение 2. Сущность и содержание маркетинга в индустрии туризма 3. Маркетинг туристского и гостиничного продукта 4. Основные подходы гостиничных предприятий к маркетингу: «Четыре Пи», Семь Пи», «Девять Пи» в туристском маркетинге. 5. Оценка конкурентоспособности предприятий индустрии туризма	4	2
	Практические занятия 1. Основные подходы туристских предприятий к маркетингу: «Четыре Пи», Семь Пи», «Девять Пи» в туристском маркетинге. 2. Оценка конкурентоспособности предприятий индустрии туризма	10	2
Тема 2. Основы сегментации рынка туристских услуг	Содержание 1. Сегментация рынка туристских услуг, критерии и признаки сегментации 2. Целевой рынок туристских услуг, методика поиска целевых сегментов 3. Позиционирование туристских продуктов	4	2, 3
	Практические занятия 1. Сегментация рынка туристских услуг регионов РФ 2. Определение целевых сегментов туристских услуг на рынке г.Владивостока	10	2
Тема 3. Маркетинговые исследования рынка туристских услуг	Содержание 1. Методические основы маркетинговых исследований 2. Формы организации и основные направления маркетинговых исследований	4	2
	Практические занятия 1. Освоение методики и проведение маркетинговых исследований 2. Разработка материалов для проведения маркетинговых исследований разного типа	10	3
Тема 4.	Содержание	4	2,3

Организация, управление и планирование маркетинговой деятельности	1. Управление маркетинговой деятельностью как системой, процесс управления маркетингом 2. Службы маркетинга и продаж предприятий туристской индустрии 3. Стратегическое маркетинговое планирование, выбор и оценка стратегий 4. Ключевые направления маркетингового планирования на рынке туристских услуг		
	Практические занятия 1. Структура службы маркетинга, стимулирование продаж 2. Разработка маркетингового плана туристского предприятия	8	2
Тема 5. Маркетинговая продуктово-рыночная стратегия	Содержание 1. Формирование продуктово-рыночной стратегии 2. Формирование ассортиментной политики туристского предприятия 3. Новые туристские продукты и услуги, особенности их внедрения на рынок	4	2
	Практические занятия 1. Формирование ассортиментной политики туристского предприятия г. Владивостока 2. Разработка новых туристских продуктов и услуг	8	2
Тема 6. Ценовая стратегия и тактика предприятия туризма	Содержание 1. Цена в комплексе маркетинга туристского предприятия, особенности ценообразования в туристском бизнесе 2. Постановка целей и выбор методов ценообразования 3. Определение и реализация ценовой стратегии	4	2,3
	Практические занятия 1. Формирование ценовой политики предприятия туризма 2. Определение и реализация ценовой стратегии	8	
Тема 7. Маркетинговая сбытовая политика предприятия туризма	Содержание 1. Формирование сбытовой стратегии туристского предприятия 2. Каналы сбыта туристских услуг 3. Франчайзинг в системе туристского бизнеса	6	2
	Практические занятия 1. Разработка сбытовой стратегии туристского предприятия 2. Каналы сбыта туристских услуг: выбор, обоснование, анализ эффективности использования	8	2,3
Тема 8.	Содержание	6	2

Реклама и пропаганда в индустрии туризма	1. Реклама и пропаганда в туристском бизнесе 2. Паблик рилейшнз (PR) в индустрии туризма 3. Особенности формирования фирменного стиля предприятий туризма 4. Характеристика и особенности выставочной деятельности в индустрии туризма		
	Практические занятия 1. Разработка рекламной кампании предприятия туризма 2. Разработка фирменного стиля предприятия туризма	8	2,3
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела МДК.02.03 Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. В сети Интернет найдите информацию о туристских выставках, изучите условия участия в выставке. 2. Составить перечень услуг, соответствующих обслуживанию туристов по VIP-классу. 3. Определить класс обслуживания для каждой из следующих фокус-групп: пенсионеры; служащие; предприниматели 4. Найдите рекламные сообщения туристских предприятий. 5. Назовите и приведите примеры средств рекламы, применяемых при продвижении туристского продукта. 6. В сети Интернет найдите примеры стимулирования сбыта в сфере туризма. Назовите и приведите примеры средств стимулирования сбыта, применяемых при продвижении туристского продукта 7. Проанализируйте два сайта туроператоров. Какой из них более технологичен и удобен для туриста при покупке туристского продукта. 8. Законспектируйте факторы, влияющие на состояние туризма. Приведите 4-5 примеров статичных и динамичных факторов. 9. Ознакомьтесь с предложениями двух страховых компаний для туристов. Сделайте сравнительный анализ предлагаемых ими страховых продуктов. 10. Составьте примерный проект рекламной компании туристической фирмы. 		16	
<p>Производственная практика (по профилю специальности), Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предоставление турпродукта индивидуальным и корпоративным потребителям. 2. Оперирование актуальными данными о туристских услугах, входящих в турпродукт, и рассчитывать различные его варианты. 3. Оформление документации заказа на расчет тура, на реализацию турпродукта. 4. Составление бланков, необходимых для проведения реализации турпродукта. 5. Приобретение, оформление, ведение учета и обеспечение хранения бланков строгой отчетности. 6. Принятие денежных средств в оплату туристской путевки на основании бланка строгой отчетности. 		72	

7. Предоставление потребителю полной и актуальной и актуальную информации о требованиях консульств зарубежных стран к пакету документов, предоставляемых для оформления визы.		
8. Консультирование потребителя об особенностях заполнения пакета необходимых документов на основании консультации туроператора по оформлению визы.		
9. Доставка туроператору пакета документов для получения виз.		
Консультации	6	
Экзамен по модулю	12	
Всего:	668	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в мастерской по компетенции «Туризм».

Оборудование и техническое оснащение мастерской по «Туризму»:

учебно-лабораторное оборудование

Ноутбук № 2 Lenovo V155-15API;

Многофункциональное устройство №2 МФУ Xerox WC3345;

Мультимедийный комплект;

Звукоусиливающий комплект;

Радиосистема;

ЖК-панель + Кабель HDMI (F).

программное и методическое обеспечение

Office Professional Plus 2019 Russian OLV NL Each Academic Edition Additional Product
Microsoft Ireland Operations Limited;

Интегрированный пакета программного обеспечения для создания и редактирования растровых и векторных изображений №2 Adobe Creative Cloud.

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основные источники:

1. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпрямкина, В. М. Маслова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 370 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15076-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/487121>

2. Гаренских, Л. В. Немецкий язык: вводный курс = Deutsch: Vorkurs : практикум для СПО / Л. В. Гаренских, И. Т. Демкина. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, 2021. – 104 с. – ISBN 978-5-4488-1119-7. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104910>

3. Гаренских, Л. В. Немецкий язык: вводный курс = Deutsch: Vorkurs : практикум для СПО / Л. В. Гаренских, И. Т. Демкина. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, 2021. – 104 с. – ISBN 978-5-4488-1119-7. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104910>

4. Грозова, О. С. Делопроизводство: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. С. Грозова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 126 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08211-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472842>

5. Емелин, С. В. Технология и организация турагентской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Емелин. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 194 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12617-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/476733>

6. Емелин, С. В. Технология и организация туроператорской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Емелин. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 472 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13683-8. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/477186>

7. Емелин, С. В. Технология и организация туроператорской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Емелин. – Москва:

- Издательство Юрайт, 2021. – 472 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13683-8. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/477186>
8. Захожий, А. В. Туристическая деятельность. Примеры по бухгалтерскому учету и налогообложению: учебно-методическое пособие для СПО / А. В. Захожий. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. – 106 с. – ISBN 978-5-4488-0974-3, 978-5-4497-0825-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/103263>
9. Золотовский, В. А. Правовое регулирование туристской деятельности: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Золотовский, Н. Я. Золотовская. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 247 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9854-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472244>
10. Казакевич, Т. А. Документационное обеспечение управления: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Казакевич, А. И. Ткалич. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 177 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06291-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471615>
11. Каменец, А. В. Организация социально-культурной деятельности. Молодежный туризм: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Каменец, М. С. Кирова, И. А. Урмина; под общей редакцией А. В. Каменца. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 192 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08821-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471480>
12. Каменец, А. В. Организация социально-культурной деятельности. Молодежный туризм: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Каменец, М. С. Кирова, И. А. Урмина; под общей редакцией А. В. Каменца. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 192 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08821-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471480>
13. Косолапов, А.Б., Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности: учебное пособие / А.Б. Косолапов. — Москва: КноРус, 2022. — 293 с. — ISBN 978-5-406-10047-9. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:<https://book.ru/book/944609>
14. Косолапов, А.Б., Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности. Практикум: учебное пособие / А.Б. Косолапов. — Москва: КноРус, 2021. — 280 с. — ISBN 978-5-406-08511-0. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:<https://book.ru/book/940141>
15. Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. – Саратов: Профобразование, 2019. – 75 с. – ISBN 978-5-4488-0334-5. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/86151>
16. Кузнецов, И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Н. Кузнецов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 462 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04604-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470020>
17. Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум: учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. – 2-е изд. – Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. – 267 с. – ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87787>

18. Лебедева, Т. Н. Информатика. Информационные технологии: учебно-методическое пособие для СПО / Т. Н. Лебедева, Л. С. Носова, П. В. Волков. – Саратов: Профобразование, 2019. – 128 с. – ISBN 978-5-4488-0339-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/86070>
19. Маркетинг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. А. Лукичёва [и др.]; под редакцией Т. А. Лукичёвой, Н. Н. Молчанова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 370 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06970-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474521>
20. Мотышина, М. С. Менеджмент туризма: учебник для среднего профессионального образования / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов; под редакцией М. С. Мотышиной. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 282 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10777-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475111>
21. Мотышина, М. С. Менеджмент туризма: учебник для среднего профессионального образования / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов; под редакцией М. С. Мотышиной. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 282 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10777-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475111>
22. Прокопьева, Ю. В. Бухгалтерский учет и анализ : учебное пособие для СПО / Ю. В. Прокопьева. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 268 с. – ISBN 978-5-4488-0336-9, 978-5-4497-0404-7. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/90197>
23. Раптанова, И. Н. English for service and tourism industry = Английский язык в сфере обслуживания и туризма: учебное пособие для СПО / И. Н. Раптанова, К. Г. Чапалда. – Саратов: Профобразование, 2020. – 118 с. – ISBN 978-5-4488-0681-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91837>
24. Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Ю. Родыгина. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 431 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11048-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/477850>
25. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 247 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09063-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474137>
26. Скобкин, С. С. Менеджмент в туризме : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 366 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10542-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475813>
27. Скобкин, С. С. Менеджмент в туризме : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 366 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10542-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475813>
28. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко; под редакцией В. В. Собольникова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 202 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06957-0. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474165>
29. Солодилова, И. А. Лексикология немецкого языка: учебное пособие для СПО / И. А. Солодилова. – Саратов: Профобразование, 2020. – 133 с. – ISBN 978-5-4488-

- 0636-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91883>
30. Солодилова, И. А. Лексикология немецкого языка: учебное пособие для СПО / И. А. Солодилова. – Саратов: Профобразование, 2020. – 133 с. – ISBN 978-5-4488-0636-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91883>
31. Стренадюк, Г. С. Reise mit Vergnügen: учебное пособие для СПО / Г. С. Стренадюк, Н. Н. Ломакина, Ю. В. Погадаева. – Саратов: Профобразование, 2020. – 116 с. – ISBN 978-5-4488-0685-8. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91843>
32. Технологии защиты информации в компьютерных сетях: учебное пособие для СПО / Н. А. Руденков, А. В. Пролетарский, Е. В. Смирнова, А. М. Суоров. – Саратов: Профобразование, 2021. – 368 с. – ISBN 978-5-4488-1014-5. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/102207>
33. Тюрин, Д. В. Маркетинговые исследования: учебник для среднего профессионального образования / Д. В. Тюрин. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 342 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-4561-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/426329>
34. Чапаева, Л. Г. Французский язык. Вводный курс: практикум для СПО / Л. Г. Чапаева. – Саратов: Профобразование, 2020. – 152 с. – ISBN 978-5-4488-0621-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/92198>
35. Чапаева, Л. Г. Французский язык. Вводный курс: практикум для СПО / Л. Г. Чапаева. – Саратов: Профобразование, 2020. – 152 с. – ISBN 978-5-4488-0621-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/92198>
36. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 161 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10547-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475816>
37. Шувалова, Н. Н. Основы делопроизводства: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Шувалова, А. Ю. Иванова; под общей редакцией Н. Н. Шуваловой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 428 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11014-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469548>
38. Свириденко, Ю. П. Сервисная деятельность в обслуживании населения: учебное пособие для СПО / Ю. П. Свириденко, В. В. Хмелев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-9455-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195460> .
- Дополнительные источники:
1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;
 2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;
 3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».
 4. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77010>

5. Кольчугина Т.А. Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности: учебно-методическое пособие / Кольчугина Т.А. — Пятигорск: Пятигорский государственный лингвистический университет, 2016. — 52 с. — ISBN 978-5-406-05471-0. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL: <https://book.ru/book/919893>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение ПМ.02 Предоставление туроператорских и турагентских услуг производится в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство. Направленность «Предоставление туроператорских и турагентских услуг» и календарным графиком. Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий.

График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК.02.01 «Технология и организация туроператорской деятельности», МДК.02.02 «Технология и организация турагентской деятельности», МДК.02.03 «Технология продаж и продвижения турпродукта», включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Изучение теоретического материала может проводиться как в каждой группе, так и для нескольких групп.

При проведении практических занятий проводится деление группы студентов на подгруппы, численностью не более 20 чел.

В процессе освоения ПМ предполагается проведение рубежного контроля знаний, умений у студентов. Сдача рубежного контроля (РК) является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения ПМ выступают ПК, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно- методические комплексы (кейсы студентов).

С целью методического обеспечения прохождения производственной практики, выполнения курсовой работы разрабатываются методические рекомендации для студентов.

При освоении ПМ каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации. График проведения консультаций размещен на информационном стенде дирекции Академического колледжа.

При выполнении курсовой работы проводятся как групповые аудиторные консультации, так и индивидуальные.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.02 Предоставление туроператорских и турагентских услуг.

Текущий учет результатов освоения ПМ производится в журнале по ПМ. Наличие оценок по ЛПР и рубежному контролю является для каждого студента обязательным. В случае отсутствия оценок за ЛПР и ТРК студент не допускается до сдачи экзамена по модулю по ПМ.

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

По результатам освоения модуля проводится экзамен по модулю, возможно с элементами демонстрационного, оценка результатов которого проводится в соответствии критериям стандарта WorldSkills Russia по компетенции «Туризм».

4.1 Конкретизация результатов освоения ПМ


ПК 2.1 Оформлять и обрабатывать заказы клиентов	
Навыки	<p>Виды работ на практике</p> <p>Предоставление турпродукта индивидуальным и корпоративным потребителям.</p> <p>2\Оперирование актуальными данными о туристских услугах, входящих в турпродукт, и рассчитывать различные его варианты.</p> <p>Оформление документации заказа на расчет тура, на реализацию турпродукта.</p> <p>Предоставление потребителю полной и актуальной и актуальную информации о требованиях консульств зарубежных стран к пакету документов, предоставляемых для оформления визы.</p>
Уметь:	<p>Тематика лабораторных/практических работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика понятий «Четыре Пи», Семь Пи», «Девять Пи» в туристском маркетинге. 2. Оценка конкурентоспособности предприятий туризма Приморского края. 3. Освоение методики и проведение маркетинговых исследований 4. Разработка материалов для проведения маркетинговых исследований разного типа
Знать:	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность современного маркетинга и его социально-экономическое значение 2. Сущность и содержание маркетинга в индустрии туризма 3. Маркетинг туристского и гостиничного продукта 4. Основные подходы туристских предприятий к маркетингу: «Четыре Пи», Семь Пи», «Девять Пи» в туристском маркетинге. <p>Конкуренция на рынке индустрии туризма</p>
Самостоятельная работа	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мировой и российский опыт концепции маркетинга в индустрии туризма. 2. Опыт позиционирование туристских продуктов в РФ и за рубежом. 3. Анализ опыта проведения маркетинговых исследований в различных сегментах индустрии туризма различных стран.
ПК 2.2 Координировать работу по реализации заказа	
Навыки	<p>Виды работ на практике</p> <p>Составление бланков, необходимых для проведения реализации турпродукта.</p> <p>Консультирование потребителя об особенностях заполнения пакета необходимых документов на основании консультации туроператора по оформлению визы.</p> <p>Доставка туроператору пакета документов для получения виз.</p>

Уметь:	<p>Тематика лабораторных/практических работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка конкурентоспособности предприятий индустрии туризма Приморского края. 2. Определение целевых сегментов туристских услуг на рынке г. Владивостока 3. Разработка сбытовой стратегии туристского предприятия 4. Каналы сбыта туристских услуг: выбор, обоснование, анализ эффективности использования
Знать:	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Управление маркетинговой деятельностью как системой, процесс управления маркетингом 2. Службы маркетинга и продаж предприятий туристской индустрии 3. Стратегическое маркетинговое планирование, выбор и оценка стратегий 4. Ключевые направления маркетингового планирования на рынке туристских услуг 5. Цена в комплексе маркетинга туристского предприятия, особенности ценообразования в туристском бизнесе
Самостоятельная работа	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ сбытовой стратегии на предприятиях индустрии туризма Приморского края. 2. Оценка сбыта туристского продукта в Приморском крае.



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПМ.04 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ЭКСКУРСИОННЫХ УСЛУГ**

МДК 04.01 Координация работы по реализации заказа экскурсионных услуг

МДК 04.02 Оформление и обработка заказов клиентов экскурсионных услуг

ПП.04 Производственная практика

среднего профессионального образования
по специальности

43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Вологда, 2024 г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Организация-разработчик:

АНО ПО «Северо-западный инновационный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ЭКСКУРСИОННЫХ УСЛУГ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Предоставление экскурсионных услуг» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Предоставление экскурсионных услуг
ПК 2.1.	Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах
ПК 2.2.	Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма)

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Владеть навыками</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Консультирования клиентов по правилам оформления и приема заказов на экскурсионные услуги – Получения, учёта и оформления заказов на экскурсии – Формирования экскурсионных групп в соответствии с поступившими заказами – Поддержания контактов с туристскими информационными центрами – Координации работы подразделений по реализации заказов на экскурсионные услуги – Ведения информационной базы данных о реализуемых заказах на экскурсионные услуги – Контроля реализации заказов на экскурсионные услуги – Ведения отчетности о реализованных заказах на экскурсионные услуги – Определения и уточнения тематики программ экскурсионного обслуживания – Отбора и изучения экскурсионных объектов – Отбора объектов инфраструктуры в соответствии с разработанной программой экскурсионного обслуживания – Формирования программ экскурсионного обслуживания – Формирования экскурсионных групп с учетом совместных интересов туристов (экскурсантов) – Составления маршрута и текста экскурсии – Отбора объектов для показа во время экскурсии – Отбора информационных материалов для проведения экскурсии – Определения методических приемов проведения экскурсии – Обезда (обхода) маршрута экскурсии – Оформления экскурсионной документации – Организации сопровождения туристов (экскурсантов) в процессе перевозки на маршруте экскурсии – Организации сопровождения туристов (экскурсантов) к объектам показа, объектам общественного питания, местам проведения культурно-зрелищных/спортивных мероприятий, средствам размещения – Организации сопровождения туристов (экскурсантов) с ограниченными возможностями здоровья – Оперативного информирования туристов (экскурсантов) об изменениях в программе экскурсионного обслуживания – Обеспечения соответствия маршрута экскурсии заявке на экскурсионное обслуживание – Информирования туристов (экскурсантов) о посещаемых объектах показа и инфраструктуры, а также о местных культурных и поведенческих особенностях, связанных с национальными и локальными традициями – Рассказа об объектах экскурсионного показа с применением техник ведения экскурсий и методических рекомендаций – Инструктирования туристов (экскурсантов) о правилах поведения и безопасности на маршрутах экскурсий
-------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none">– Предоставления путевой информации по маршруту экскурсии– Контроля за передвижением туристов (экскурсантов) по маршруту экскурсии, соблюдением расписания экскурсии– Осуществления коммуникации с туристами (экскурсантами), их консультирование по маршруту экскурсии– Разработки и планирования маршрута (по видам туризма)– Технической подготовки туристов перед прохождением маршрута– Сбора и анализа информации о физико-географических и социально-культурных особенностях района маршрута (по видам туризма)– Анализа и оценки опасностей и рисков предполагаемого маршрута, включая оценку погодных-климатических условий (по видам туризма)– Составления подробного плана маршрута (по видам туризма)– Планирования запасных вариантов прохождения маршрута (по видам туризма)– Разработки общего плана-графика прохождения маршрута (по видам туризма)– Разработки плана действий при возникновении чрезвычайной ситуации или несчастном случае в группе (по видам туризма)– Разработки тактического плана прохождения технически сложных участков маршрута (по видам туризма)– Разработки запасных вариантов прохождения маршрута (по видам туризма)– Разработки организационных, тактических и технических действий по снижению и профилактике различных видов опасностей и рисков, включая восхождение и спуск с маршрута (по видам туризма)– Планирование мест размещения и способов организации временных и стационарных лагерей (по видам туризма)– Сопровождения регистрации туристских групп и туристов в территориальных органах Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий или в службах спасения– Подготовки снаряжения (по видам туризма)– Разработки списков необходимого личного и общественного снаряжения (по видам туризма)– Проверки личного и общественного снаряжения перед выходом на маршрут (по видам туризма)– Планирования питания и питьевого режима на маршруте (по видам туризма)– Составления походной раскладки продуктов и меню питания, питьевого режима с учетом предпочтений клиентов и специфики приготовления пищи и водообеспечения в походных условиях (по видам туризма)
--	--

- Проведения инструктажа клиентов по правилам безопасности перед выходом на маршрут (по видам туризма)
- Планирования связи на маршруте, проверка исправности средств связи
- Обеспечения связи между экипажами транспортных средств
- Планирования мероприятий по минимизации негативного воздействия на природу
- Проведения инструктажа клиентов о возможных опасностях и рисках, правилах поведения и безопасности во время прохождения маршрута (по видам туризма)
- Лидирования и замыкания группы на всех этапах маршрута (на восхождениях и спусках, на подходах к маршрутам и отходах от них) (по видам туризма)
- Налаживания переправ через горные реки, включая выбор тактики, техники движения и способов организации страховки на переправах
- Лидирования и страховки клиента или группы на технически сложных или опасных участках маршрута (по видам туризма)
- Синхронизации гребли, команды и их применения при прохождении маршрута
- Управления судном в препятствиях с вертикальными и горизонтальными циркуляциями, пульсациями потока, сбоями струй, валами и другими неупорядоченными течениями
- Управления выбранными для прохождения средствами сплава: байдарками, катамаранами, рафтами
- Ремонта снаряжения в случае его повреждения (по видам туризма)
- Планирования и помощи в организации кормления лошадей
- Чистки и седловки лошадей
- Оценки состояния лошади перед выходом на маршрут
- Ухода за лошадьё
- Осмотра лошадей и уход за лошадьми на маршруте
- Регистрации группы в аварийно-спасательных службах до начала путешествия (по видам туризма)
- Организации и руководства проведением поисково-спасательных мероприятий своими силами с использованием подручных средств (по видам туризма)
- Вызова помощи при возникновении аварийной ситуации или несчастном случае (по видам туризма)
- Планирования транспортного обеспечения маршрута: подъезд к началу маршрута, отъезд с места окончания маршрута, внутримаршрутные переезды, автосопровождение
- Коммуникации и взаимодействия со службой спасения и другими группами, находящимися в районе (по видам туризма)

	<ul style="list-style-type: none"> – Организации и проведения поисково-спасательных работ (по видам туризма) – Организации транспортировки пострадавшего – Организации аварийных бивуаков – Эвакуации пострадавших
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – Предоставлять клиентам первичную информацию по вопросам реализации экскурсионных услуг – Принимать заказы на экскурсионные услуги – Проверять правильность оформления заказа на экскурсионные услуги – Регистрировать и редактировать данные о заказах на экскурсионные услуги и условиях их выполнения – Использовать систему электронных путевок – Выявлять потребности и предпочтения туристов (экскурсантов) Использовать технологии компьютерной обработки заказов на экскурсионные услуги – Работать с документами, составлять отчеты по итогам реализации заказов на экскурсионные услуги – Организовывать деятельность по хранению и обработке персональных данных – Использовать технологии компьютерной обработки заказов на экскурсионные услуги – Работать с документами, составлять отчеты по итогам реализации заказов на экскурсионные услуги – Организовывать деятельность по хранению и обработке персональных данных – Проводить оценку состояния рынка экскурсионных услуг – Организовывать контроль на разных этапах разработки программ экскурсионного обслуживания – Корректировать программы экскурсионного обслуживания с учетом изменения условий их реализации – Определять необходимость использования технических средств для разработки программ экскурсионного обслуживания – Составлять программы экскурсионного обслуживания – Организовывать взаимодействие с предпринимателями и организациями, предоставляющими услуги по программе экскурсионного обслуживания – Бронировать, корректировать и сопровождать заказы на услуги, входящие в программу экскурсионного обслуживания – Оформлять документацию к программам экскурсионного обслуживания – Собирать и обрабатывать отзывы туристов (экскурсантов), формировать отчеты по реализованным экскурсионным программам – Бронирование транспортных услуг для организации экскурсий – Организация питания туристов (экскурсантов) – Организация посещения объектов экскурсионного показа – Обеспечение экскурсоводов (гидов) информацией о

	<p>маршрутах экскурсий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Определять тему и составлять маршрут экскурсии – Использовать методические приемы, формы и методы проведения экскурсий – Составлять методическую разработку экскурсии – Составлять технологическую карту экскурсии и иную экскурсионную документацию – Использовать технические средства и технологии при разработке экскурсий – Устанавливать контакт с туристами (экскурсантами) и удерживать их внимание – Применять технику публичных выступлений – Применять навыки экскурсионного рассказа, экскурсионного показа и демонстрации экспонатов – Применять методические приемы и методы, соответствующие программе экскурсионного обслуживания – Обеспечивать соблюдение маршрута и расписания экскурсии – Корректировать маршрут и содержание экскурсии в случае наступления непредвиденных обстоятельств – Использовать технические средства при проведении экскурсий – Разрешать конфликтные ситуации, возникающие на маршрутах экскурсий – Разрабатывать планы действий при возникновении аварийной ситуации или несчастном случае в группе – Применять методические приемы, соответствующие маршруту экскурсии – Корректировать программу обслуживания по маршруту экскурсии с учетом индивидуальных потребностей туристов (экскурсантов) – Использовать технические средства при сопровождении туристов (экскурсантов) по маршруту экскурсии – Организовывать взаимодействие с правоохранительными органами и спасательными службами при возникновении чрезвычайных ситуаций – Планировать и составлять план маршрута (по видам туризма) – Анализировать и оценивать физико-географические особенности района (по видам туризма) – Анализировать и оценивать потенциальные опасности и риски (по видам туризма) – Анализировать и оценивать социально-культурные особенности (по видам туризма) – Анализировать и оценивать особенности состава группы (пол, возраст, уровень физической и технической подготовленности) (по видам туризма) – Анализировать и оценивать технические особенности маршрута (общая протяженность, техническая сложность, уровень автономности) (по видам туризма)
--	---

- Составлять краткосрочные локальные прогнозы погоды на основе анализа доступных метеорологических данных и собственных наблюдений за погодой (по видам туризма)
- Проводить подбор и подготовку личного, группового страховочного и специального туристского снаряжения с учетом специфики предполагаемого маршрута (по видам туризма)
- Кататься на горных лыжах или сноуборде по неподготовленным горным склонам в любых снежных условиях
- Передвигаться и лидировать на горном рельефе любых видов (травянистых и осыпных склонах, скальном, ледово-снежном и комбинированном рельефе)
- Организовывать движение и обеспечивать страховку клиента или группы на горном рельефе любых видов (травянистых и осыпных склонах, скальном, ледово-снежном и комбинированном рельефе)
- Передвигаться по закрытым ледникам
- Пользоваться техническими приемами спасения из ледовых трещин
- Переправляться через горные реки, включая выбор тактики, техники движения и способов организации страховки на переправах
- Обучать гребковой технике: прямой и обратный гребки, дуговые прямой и обратный гребки, одиночное и параллельное притяжение, безпорная проводка весла, подруливание
- Обучать торможению судна при помощи весел, камней в русле, береговых выступов и структуры потока
- Организовывать различные виды страховок на воде
- Ориентироваться в лесной и горной местности
- Ориентироваться с использованием топографических карт и компаса
- Ориентироваться без применения карт и компаса
- Пользоваться спутниковыми навигационными системами
- Ориентироваться в сложных погодных условиях и при плохой видимости
- Готовить пищу в полевых условиях
- Взаимодействовать со службами спасения и группами, находящимися в районе
- Использовать основные невербальные сигналы при работе с вертолетом
- Проводить поисково-спасательные работы с использованием подручных средств
- Проводить поисково-спасательные работы в лавинах силами одного и нескольких человек
- Работать с лавинными датчиками при поиске одного и нескольких пострадавших
- Зондировать снежный склон силами одного и нескольких человек при поиске одного и нескольких пострадавших
- Оказывать первую помощь в полевых условиях

	<ul style="list-style-type: none"> – Транспортировать пострадавшего с использованием подручных средств – Организовывать аварийные бивуаки – Ремонтировать все виды снаряжения – Обслуживать транспортные средства, определять неисправности и проводить мелкий ремонт
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации и субъекта Российской Федерации в сфере туризма и экскурсионного дела – Особенности субъекта Российской Федерации (географические, историко-культурные, экономические и туристские) – Локальные нормативные акты организации, регламентирующие осуществление экскурсионной деятельности – Функции структурных подразделений экскурсионного бюро – Основы делопроизводства – Требования к оформлению и учету заказов на экскурсии – Порядок контроля прохождения и выполнения заказов на экскурсии – Структура и состав информации, содержащейся в электронной путевке – Технология компьютерной обработки заказов на экскурсии – Иностранный язык в объеме, необходимом для консультирования туристов по оформлению заказов на экскурсионные услуги – Этика межкультурного и делового общения – Туристский потенциал населенного пункта (района) – Теоретические основы экскурсионной деятельности – Этика и культура межличностного общения – Правила оказания первой помощи и обеспечения безопасности, порядок действий в чрезвычайной ситуации

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 504

в том числе в форме практической подготовки – 346

Из них на освоение МДК – 346

Во взаимодействии с преподавателем - 86

в том числе самостоятельная работа – __348__.

практики, в том числе учебная – 108

производственная – 36

Промежуточная аттестация – 14

	аттестация									
	Всего:	616	296	38	48	24	348	14	72	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.
1	2	3
Раздел 1. Оформление и обработка заказов клиентов экскурсионных услуг		134/70
МДК 04.01 Оформление и обработка заказов клиентов экскурсионных услуг		134/70
Тема 1.1. Обработка заказов: основные этапы и пути совершенствования	<p>Содержание</p> <p>Основные этапы обработки и оформления заказов</p> <p>Повышение качества обработки заказов</p> <p>Правила приёма и обработки заказов</p> <p>Способы оптимизации обработки заказов</p> <p>Пути улучшения обработки и оформления заказов</p> <p>Состав, функции и возможности информационных и телекоммуникационных технологий для обеспечения процесса бронирования и продаж.</p> <p>Оформление заказов. Алгоритм рассмотрения заявок. Виды заявок и действия по ним. Формы, бланки заявок на экскурсионные услуги.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Определение способов оптимизации обработки заказов</p> <p>Способы улучшения обработки и оформления заказов</p> <p>Навык заполнения форм бланков на предоставление экскурсионных услуг</p>	<p>20</p> <p>35</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>15</p>
Тема 1.2. Оформление и обработка заказов клиентов	<p>Содержание</p> <p>Теоретические аспекты оформления и обработки заказов</p> <p>Технология работы с клиентами и их обслуживанию.</p> <p>Теоретические аспекты качества обслуживания клиентов.</p> <p>Программное обеспечение для учёта и ведения заказов и клиентов.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Мониторинг предложений экскурсионных бюро.</p> <p>Анализ систем бронирований экскурсионных услуг.</p> <p>Анализ деятельности принимающих компаний в России и за рубежом.</p> <p>Курсовая работа (проект)</p>	<p>20</p> <p>35</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>15</p> <p>24</p>

Раздел 2. Координация работы по реализации заказа экскурсионных услуг		129/56
МДК 04.02 Координация работы по реализации заказа экскурсионных услуг		129/56
Тема 2.1. Организация контроля качества обслуживания	Содержание	28
	Организация контроля качества обслуживания	
	Понятие и сущность сервиса	
	Модель качества услуги в экскурсионном бюро	
	Качество обслуживания и услуг в экскурсионном бюро	
	Сущность и необходимость организации контроля качества услуг	
	Организация контроля качества	
	В том числе практических и лабораторных занятий	26
	Разработка контроля качества обслуживания во время прохождения маршрута	8
	Определение проблем контроля качества услуг	8
	Составление комплексной системы менеджмента качества	10
	Самостоятельная работа	10
Тема 2.2. Оценка качества обслуживания	Содержание	28
	Теоретические аспекты оценки качества обслуживания экскурсионных услуг	
	Основные методы оценки качества обслуживания	
	Особенности обеспечения качества экскурсионных услуг	
	Система оценки качества обслуживания при предоставлении экскурсионных услуг	
	Формы и методы оценки качества экскурсионных услуг	
	В том числе практических и лабораторных занятий	27
	Проведение оценки эффективности предоставляемых экскурсионных услуг	9
	Составление характеристики экскурсионного бюро	9
	Определение показателей качества обслуживания при предоставлении экскурсионных услуг	9
Самостоятельная работа	10	
Раздел 3. Сопровождение туристов при прохождении маршрута (по видам туризма)		195/56
МДК 02.03 Б Сопровождение туристов при прохождении маршрута (по видам туризма)		195/56
Тема 3.1. Организация экскурсионной деятельности	Содержание	28
	Законодательство по организации экскурсионной деятельности.	
	Организация экскурсионной деятельности индивидуальным предпринимателем.	
	Страхование туристов.	
	Введение в экскурсионную деятельность.	
Теоретические основы организации экскурсионной деятельности.		

	Организация экскурсионного обслуживания.	
	Понятие и сущность экскурсии. Технология подготовки и методика проведения экскурсии.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	116
	Применение законодательства на практике.	38
	Анализ использования туристических ресурсов для проведения экскурсий.	38
	Определение современных проблем экскурсионной деятельности.	40
	Самостоятельная работа	25
Тема 3.2. Подготовка, сопровождение, обслуживание и обеспечение безопасности туристов при прохождении туристских маршрутов	Содержание	28
	Понятие и сущность туристского маршрута. Его организация.	
	Организация сопровождения туристского маршрута.	
	Техника безопасности на маршруте (по видам туризма). Сопровождение и обеспечение безопасности.	
	Разработка и планирование маршрута.	
	Проведение работ во время аварийных ситуаций.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	116
	Разработка маршрута (по видам туризма)	58
	Определение техники безопасности по каждому виду туризма.	58
	Самостоятельная работа	25
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		
Учебная практика		72
Виды работ		
<ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с должностными обязанностями персонала экскурсионного бюро. - Изучение перечня основных и дополнительных услуг. - Изучение особенностей по разработке маршрута и расчёта его стоимости. - Изучение правила по технике безопасности. - Формирование навыков работы со стандартным программным обеспечением для организации делопроизводства - Проектирование маршрутов с учетом запросов потребителей. - Формирование технологической карты маршрута. - Разработка программы обслуживания туристов. - Организация обслуживания туристов в программном туризме. - Рассчитать маршрут по заданным позициям 		
Производственная практика		72
Виды работ		

- Проведение маркетинговых исследований рынка экскурсионных услуг	
- Разработка экскурсионного маршрута (по видам туризма)	
Промежуточная аттестация	14
Всего	616

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах	Формирование экскурсионных групп в соответствии с поступившими заказами Формирование экскурсионных групп с учетом совместных интересов туристов (экскурсантов) Проведение инструктажа клиентов по правилам безопасности перед выходом на маршрут (по видам туризма)	Штудирование Тестирование Эссе Выполнение практических заданий Контрольная работа
ПК 2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма)	Организация сопровождения туристов (экскурсантов) в процессе перевозки на маршруте экскурсии Организация сопровождения туристов (экскурсантов) к объектам показа, объектам общественного питания, местам проведения культурно-зрелищных/спортивных мероприятий, средствам размещения Организация сопровождения туристов (экскурсантов) с ограниченными возможностями здоровья Обеспечение соответствия маршрута экскурсии заявке на экскурсионное обслуживание	Штудирование Тестирование Эссе Выполнение практических заданий Контрольная работа
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выполнение задач по оформлению и обработке заказов. Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами	Штудирование Тестирование Эссе Выполнение практических заданий Контрольная работа
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	Владеть техникой количественной оценки и анализа информации Владеть методикой хранения	Штудирование Тестирование Эссе Выполнение практических

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	и поиска информации	заданий Контрольная работа
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Осуществлять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах до начала путешествия	Штудирование Тестирование Эссе Выполнение практических заданий Контрольная работа
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Пользоваться техническими средствами связи: рациями, телефонами, а также спутниковыми навигационными системами Взаимодействовать со службами спасения и группами, находящимися в районе. Использовать основные невербальные сигналы при работе с вертолетом	Штудирование Тестирование Эссе Выполнение практических заданий Контрольная работа
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Поддерживать коммуникацию с клиентом или группой Поддерживать коммуникацию с клиентами, оказывать помощь, консультирование и инструктирование клиентов во время путешествия Осуществлять коммуникации с туристами (экскурсантами), их консультирование по маршруту экскурсии	Штудирование Тестирование Эссе Выполнение практических заданий Контрольная работа
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знать общие принципы охраны природы Применять меры безопасности во время прохождения маршрута. Знать основные способы соблюдения экологической безопасности и минимизации негативного воздействия на природу при проведении путешествий в лесной	Штудирование Тестирование Эссе Выполнение практических заданий Контрольная работа

	и горной местности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знать нормативные документы, регламентирующие организацию экскурсионной деятельности Планирование мероприятий по минимизации негативного воздействия на природу	Штудирование Тестирование Эссе Выполнение практических заданий Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИННОВАЦИОННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ПО
«Северо-западный инновационный колледж»

 / В.Э. Турверов

01.02.2024 г.

М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля
ПМ.05 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ

**МДК.05.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
СЛУЖБЫ ПРИЕМА, РАЗМЕЩЕНИЯ И
БРОНИРОВАНИЯ ГОСТИНИЦЫ**

**МДК.05.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
СЛУЖБЫ УПРАВЛЕНИЯ НОМЕРНОГО ФОНДА И
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСЛУГ**

ПП.05 Производственная практика

по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Вологда, 2024

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Предоставление гостиничных услуг предназначена для реализации основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (Приказ Минпросвещения России от 12.12.2022 №1100, зарегистрированного Министерством Юстиции России 24.01.23 №72111), с учетом примерной основной образовательной программы, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и с учетом профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (Приказ Минтруда Российской Федерации от 07.05.15 №282н, зарегистрированного Министерством Юстиции России 26.05.15 №37395), «Работник по приёму и размещению гостей» (Приказ Минтруда Российской Федерации от 05.09.17 №659н, зарегистрированного Министерством Юстиции России 22.09.17 №48310), и компетенции «Администрирование отеля».

Организация - разработчик: АНО ПО «Северо-западный инновационный колледж»

Разработчик:

В.Э. Туроверов, Директор

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ..	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Предоставление гостиничных услуг» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма и гостеприимства
ЛР-КК 1	Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.
ЛР-КК 2	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Предоставление гостиничных услуг
ПК 2.1.	Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> – оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; – проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных; – распределения обязанностей и определения степени ответственности подчиненных; – планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; – формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса; – координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов); – контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда; – взаимодействия со отделами (службами) гостиничного комплекса; – управления конфликтными ситуациями в департаментах (службах, отделах); – стимулирования подчиненных и реализации мер по обеспечению их лояльности; – организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте; – информирования гостей о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения; – информирования гостей о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения; – приема корреспонденции для гостей и ее доставка адресату; – оказания помощи в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц; – помощи в получении услуг по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, информации по работе городского транспорта, об офисных услугах, услугах магазинов, ресторанов, баров, медицинских учреждений и прочих услуг, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения; – приема и учета запросов и просьб гостей по услугам в гостиничном комплексе или ином средстве размещения и городе (населенном пункте), в котором оно расположено; – подготовка отчетов о своей работе за смену; – встречи и регистрации гостей гостиничного комплекса или
------------------	--

	<p>иного средства размещения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ввода данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения; – выдачи зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного; – комплекса или иного средства размещения и их хранение; – информирования гостей гостиничного комплекса или иного средства; – размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения; – приема на хранение ценностей гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения; – приема заказов гостей на основные и дополнительные услуги гостиничного комплекса или иного средства размещения – выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы – приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения; – проведения расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения; – проведения текущего аудита службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения; – передачи дел и отчетов по окончании смены дежурному администратору службы приема и размещения; – проведения расчетных операций при отъезде гостей из гостиничного комплекса или иного средства размещения – хранения и выдачи багажа гостей гостиничных комплексов и иных средств размещения.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – анализировать результаты деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, а также потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению; – осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; – использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда; – контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте, при работе с инвентарем, стационарным оборудованием, сейфами, хранилищами и другим оборудованием; – предоставлять гостям информацию о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения; – предоставлять гостям информацию о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения; – оказывать помощь в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц; – принимать и отвечать на гостевые запросы, в том числе по телефону, и контролировать их выполнение службами гостиничного комплекса или иного средства размещения; – находить информацию об услугах по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музы-

кальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, по работе городского транспорта, об офисных услугах, о работе магазинов, ресторанов, баров, казино, медицинских учреждений и о прочих услугах, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;

– предоставлять дополнительные услуги, связанные с выполнением запросов и просьб гостей по услугам в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;

– разрешать возникшие у гостей проблемы, связанные с услугами в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения;

– использовать специализированные программные комплексы, применяемые в гостиницах и иных средствах размещения;

– оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения вести журнал передачи смены;

– осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения;

– обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использованием специализированных программных комплексов;

– о деятельности служб и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения;

– хранить ключи и ценности гостей в соответствии с правилами гостиничного комплекса или иного средства размещения;

– осуществлять расчеты с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме;

– оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения;

– осуществлять текущий аудит службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения;

– осуществлять расчеты с гостями во время их выезда из гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме;

– оформлять документы, подтверждающие пребывание гостя в гостиничном комплексе или ином средстве размещения.

– *соблюдать политику конфиденциальности;*

– *составлять отчеты о работе службы приема и размещения;*

– *проводить процедуру идентификации личности гостя;*

– *размещать гостей согласно статусу номерного фонда;*

– *хранить и актуализировать всю необходимую документацию и информацию, касающуюся проживания гостей;*

– *рекламировать и продавать услуги гостям на разных этапах их обслуживания;*

– *применять техники активных продаж: ап-сейл, кросс-сейл;*

– *рассчитывать ключевые показатели эффективности деятельности гостиниц и иных средств размещения;*

– *осуществлять прием, хранение и передачу денежных средств;*

– *эффективно организовывать и оптимизировать рабочий процесс*

Знать	<ul style="list-style-type: none"> – <i>осуществлять продажи дополнительных услуг</i> – законодательство российской федерации о предоставлении гостиничных услуг; – основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов; – технологии организации процесса питания; – основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; – теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; – теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; – гостиничный маркетинг и технологии продаж; – требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения; – специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда; – основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; – правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения; – правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения; – правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме; – правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей; – иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения; – методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения; – основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения; – принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения; – правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения; – правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения. – <i>каналы прямых и непрямых продаж гостиниц и иных средств размещения;</i> – <i>тарифную политику;</i> – <i>виды бронирования;</i> – <i>способы гарантирования и аннулирования бронирования;</i> – <i>основные показатели эффективности деятельности гостиниц и иных средств размещения;</i> – <i>политику взаимодействия с тур. операторами, агентами и корпоративными партнерами;</i> – <i>финансово-кредитную политику (фкл) гостиничного комплекса или иного средства размещения;</i> – <i>основы рекламной деятельности;</i> – <i>роль администратора в продвижении и максимизации продаж и прибыли;</i> – <i>основы управления доходами;</i> – <i>процедуры взаимодействия внутри отделов фронт-офис и</i>
-------	--

	<i>бэк-офис;</i> <ul style="list-style-type: none"><i>– культурную, историческую и туристическую информацию, касающуюся данного региона;</i><i>– особенности обслуживания гостей, членов программ лояльности гостиниц и иных средств размещения;</i><i>– механизмы формирования счета при пользовании дополнительными платными услугами</i><i>– алгоритм работы с актами на возмещение ущерба, обнаружения забытых вещей.</i>
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 642, в том числе, вариативная часть - 148 часов

в том числе в форме практической подготовки 398

Из них на освоение МДК.02.01 - 228 часов

МДК.02.02 - 126 часов

МДК.02.03 - 126 часов

практики, в том числе учебную - 72 часа

и производственную - 72 часа

Промежуточная аттестация:

- экзамен МДК 02.01 – 18 часов

- квалификационный экзамен – 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.							Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							
			Всего	в том числе						
				в т.ч. в форме практической подготовки	обучение по МДК		практики		Консультации	
лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)	учебная	производственная							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1-2.3, ОК 01-05, ОК 09	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	228	210	126	126	-	-	-	18	-
ПК 2.1-2.3, ОК 01-05, ОК 09	Раздел 2. Управление текущей деятельностью гостиничного комплекса	126	126	64	64	-	-	-	-	-
ПК 2.1-2.3, ОК 01-05, ОК 09	Раздел 3. Координация деятельности сотрудников служб приёма и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	126	126	64	64	20	-	-	-	-
	Учебная практика	72	-	-	-	-	72	-	-	-
	Производственная практика	72	-	-	-	-	-	72	-	-
	Экзамен квалификационный	18	-	-	-	-	-	-	18	-
	Всего:	642	462	254	254	20	72	72	36	-

Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Макс. учеб. нагрузка студ-та (час)	Самост. работа студента (час)	Количество аудиторных часов			
			Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	теоретич. обучение	практич. (семинарские) занятия
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	228	-	210	126	84	126
Тема 1.1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	60	-	60	38	22	38
Тема 1.2. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	66	-	66	42	24	42
Тема 1.3. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж	84	-	84	46	38	46
Консультация	12	-	-	-	-	-
Экзамен	6	-	-	-	-	-
Раздел 2. Управление текущей деятельностью гостиничного комплекса	126	-	126	64	62	64
Тема 2.1. Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	50	-	50	24	26	24
Тема 2.2. Управление текущей деятельностью сотрудников службы бронирования и продаж	76	-	76	40	36	40
Раздел 3. Координация деятельности сотрудников служб приёма и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	126	-	126	64	42	64
Тема 3.1 Координация текущей деятельности сотрудников служб приёма и размещения гостей	48	-	48	26	22	26
Тема 3.2. Процесс поселения и выселения гостей	58	-	58	38	20	38
Курсовое проектирование	20	-	20	-	-	-
Консультация экзамен (квалификационный)	12	-	-	-	-	-
Экзамен (квалификационный)	6	-	-	-	-	-
Всего по ПМ	498	-	462	254	188	254

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса		210
МДК.05.01 Организация деятельности службы приема, размещения и бронирования гостиницы		210
Тема 1.1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения	Содержание	60/38
	1 Введение в специальность. Роль и место знаний по дисциплине в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности в сфере профессиональной деятельности. Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов	2
	2 Технологический цикл обслуживания гостей. Роль каждой службы в процессе обслуживания. Виды гостиничных услуг, предлагаемых гостю. Основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей. Гостиничный продукт. Жизненный цикл гостиничной услуги.	2
	3 Службы приема и размещения: цели, основные функции, состав персонала. Виды и формы документации в деятельности службы приема и размещения. Методы планирования труда работников службы приема и размещения. Роль службы приема и размещения в цикле обслуживания.	2
	4 Потребность СПиР в материальных ресурсах и персонале. Методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале. Рабочие смены, отделы: регистрации, кассовых операций, почты и информации, телефонная служба. Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания гостей	2
	5 Нормативная документация, регламентирующая деятельность гостиниц при приеме, регистрации и размещении гостей. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Общие положения, понятия и термины. Порядок предоставления гостиничных услуг. Законодательство российской федерации о предоставлении гостиничных услуг. Нормативные документы, регламентирующие деятельность отеля на территории региона. Защита персональных данных. Коммерческая тайна гостиницы. Соблюдение федерального закона № 152-ФЗ «О персональных данных» в гостиницах	2
	6 Ценовая политика гостиничного предприятия.	2

	<i>Основы управления доходами. Тарифную политику. Особенности ценовой политики.</i>	
7	Предоставление информации об отеле. <i>Правила проживания, заезд, выезд, номерной фонд, ценовая политика, дополнительные услуги. Официальный сайт отеля. Процедуры предоставления бесплатных и платных дополнительных услуг.</i>	2
8	Прием и размещение гостей. <i>Процесс поселения в гостиницу разных категорий гостей. Категории гостей. Работа с туристическими группами и коллективами. Политику взаимодействия с тур. операторами, агентами и корпоративными партнерами. Виды договоров (соглашений) на бронирование. Требования к регистрации гостей</i>	2
9	Опыт работы с жалобами гостей. <i>Алгоритм работы с жалобами гостей. Правила работы с жалобами и претензиями гостей.</i>	2
10	Оформление выезда гостя и процедура его выписки. <i>Стандарты качества обслуживания при выписке гостей. Расчетный час. Час выезда гостей. «Экспресс выписка».</i>	2
11	Служба ночного аудита: назначение и основные функции. <i>Изучение правил выполнения ночного аудита. Основные показатели эффективности деятельности гостиниц и иных средств размещения Правила работы с информационной базой данных гостиницы.</i>	2
	В том числе, практических и лабораторных занятий	38
	Практическое занятие по отработке умения анализировать результаты деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, а также потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению	
	*ПЗ №1 Составление должностных инструкций сотрудников службы приема и размещения	2
	*ПЗ №2 Расчет численности персонала	2
	*ПЗ №3 Составление графиков выхода на работу	2
	*Практическое занятие по отработке умения <i>соблюдать политику конфиденциальности</i>	
	*ПЗ №4 Составление обязательства о неразглашении персональных данных	2
	*ПЗ №5 Определение факторов, влияющих на ценообразование гостиничного предприятия.	2
	*ПЗ №6 Составление программы скидок и акций на услуги гостиничного предприятия	2
	Практическое занятие по отработке умения <i>рекламировать и продавать услуги гостям на разных этапах их обслуживания</i>	
	*ПЗ №7 Деловая игра «Предоставление потребителя информации об отеле». <i>Информирование гостей об актуальных акциях, услугах, месторасположении отеля и т.д.</i>	2
	Практическое занятие по отработке умения <i>проводить процедуру идентификации личности гостя</i>	
	*ПЗ №8 Поселение гостя по брони, от стойки	2

	Практическое занятие по отработке умения осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения	
	*ПЗ №9 Осуществление регистрации российских и иностранных гостей согласно законодательству РФ	2
	*ПЗ №10 Заполнение регистрационной карточки гостя и внесение гостей в базу данных гостиничного предприятия	2
	Практическое занятие по отработке умения предоставлять дополнительные услуги, связанные с выполнением запросов и просьб гостей по услугам в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения	
	*ПЗ №11 Деловая игра «Выполнение просьб гостя»	2
	*ПЗ №12 Составление стандартов общения и работы с жалобами гостей	2
	Практическое занятие по отработке умения осуществлять прием, хранение и передачу денежных средств	
	*ПЗ №13 Работа со счетами гостей. Оплата услуг.	2
	Практическое занятие по отработке умения хранить и актуализировать всю необходимую документацию и информацию, касающуюся проживания гостей	
	*ПЗ №14 Оформление документов подтверждающих пребывание гостя в гостинице	2
	*ПЗ №15 Деловая игра «Выписка гостя»	2
	Практическое занятие по отработке умения осуществлять текущий аудит службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	
	*ПЗ №16 Проведение процедуры ночного аудита и передачи смены	2
	Практическое занятие по отработке умения размещать гостей согласно статусу номерного фонда	
	*ПЗ №17 Осуществление распределения номерного фонда	2
	Практическое занятие по отработке умения рассчитывать ключевые показатели эффективности деятельности гостиниц и иных средств размещения	
	*ПЗ №18 Расчет ключевых показателей эффективности деятельности гостиницы	2
	*ПЗ №19 Решение ситуационных задач	2
Тема 1.2. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	Содержание	66/42
	1. Структура службы эксплуатации номерного фонда. Состав, основные функции. Основные технологические документы, оформляемые в службе номерного фонда: виды назначения, особенности оформления.	2
	2. Персонал номерного фонда. Задачи, квалификационные требования, ответственность за качество выполняемых работ, правила поведения в нестандартных ситуациях.	2
	3. Методика определения численности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда. Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных. Организация труда в гостинице. Методы планирования труда работников службы обслуживания и	2

	эксплуатации номерного фонда	
4.	Нормы расхода чистящих и моющих средств. Особенности установления норм моющих и чистящих средств.	2
5	Требования безопасности труда. Оказание первой помощи. Правила пожарной безопасности. Правила эвакуации.	2
6	Правила ТБ при проведении уборочных работ. Контроль за соблюдением мер безопасности при работе с уборочными материалами, техникой, инвентарем. Контроль за технологией обращения с жидкими, порошкообразными и гелеобразными чистящими и моющими средствами.	2
7	Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения. Сервисные стандарты housekeeping. Методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса	2
8	Деловое общение. Этика и этикет. Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения. Этикет телефонных переговоров.	2
9	Контроль качества уборки. Составляющие проверки.	2
10	Планирование потребности в материальных ценностях. Задачи учета и оценки основных средств и материальных ценностей гостиницы. Оформление движения основных средств.	2
11	Понятие, порядок расчета и учет износа основных средств. Учет ремонта основных средств. Понятие и порядок расчета амортизационных отчислений. Общие правила проведения инвентаризации. Основные правила проведения инвентаризации Инвентаризация: сущность, значение, виды, порядок проведения, документальное оформление.	2
12	Обеспечение безопасности гостей во время проживания. Требования к службе безопасности гостиницы. Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей. Виды угроз в гостинице. Кражи, захват заложников, терроризм. Действия персонала при захвате заложников и терроризме. Система контроля удаленного доступа: виды, порядок работы. Порядок обеспечения секретности.	2
В том числе, практических занятий и лабораторных работ		42
Практическое занятие по отработке умения		
	<i>*ПЗ №20 Составить схему структуры управления службой эксплуатации номерного фонда</i>	2
	<i>*ПЗ №21 Составление должностных обязанностей сотрудников службы эксплуатации номерного фонда</i>	2
	<i>*ПЗ №22 Составление персональных заданий горничным и супервайзерам.</i>	2
	<i>*ПЗ №23 Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с установленными нормативами.</i>	2
	<i>*ПЗ №24 Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы службы</i>	2

	обслуживания и эксплуатации номерного фонда.	
	*ПЗ №25 Расчет потребности в постельном белье, полотенцах, моющих средствах и инвентаре.	2
	*ПЗ №26 Контроль соблюдения правил техники безопасности персоналом	2
	Практическое занятие по отработке умения принимать и отвечать на гостевые запросы, в том числе по телефону, и контролировать их выполнение службами гостиничного комплекса или иного средства размещения	
	*ПЗ №27 Решение ситуационных задач	
	*ПЗ №28 Разработка внутрифирменного стандарта housekeeping	2
	*ПЗ №29 Составление стандарта общения персонала с гостями	2
	*ПЗ №30 Оформление контроля качества уборки номеров	2
	*ПЗ №31 Составление перечня основных материальных ценностей гостиницы	2
	*ПЗ №32 Оформление технологических документов службы номерного фонда.	2
	*ПЗ №33 Составление отчета о движении товароматериальных ценностей	2
	*ПЗ №34 Составление приказа на проведение инвентаризации в гостинице.	2
	*ПЗ №35 Заполнение инвентаризационных ведомостей.	2
	*ПЗ №36 Составление сличительных ведомостей	2
	*ПЗ №37 Составление актов на списание инвентаря и оборудования гостиницы.	2
	Практическое занятие по отработке умения оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения	
	*ПЗ №38 Составление правил действия сотрудников при различных видах угроз.	2
	Практическое занятие по отработке умения хранить ключи и ценности гостей в соответствии с правилами гостиничного комплекса или иного средства размещения	
	*ПЗ №39 Анализ систем обеспечения сохранности ключей и имущества	2
	*ПЗ №40 Разработка методов предотвращения гостиничных краж	2
		84/46
Тема 1.3. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж	Содержание	
	1. Роль службы бронирования и продаж в цикле обслуживания гостей. Службы бронирования и продаж: цели, основные функции, состав персонала.	2
	2. Сотрудники службы бронирования и продаж: подбор, требования, профессиональные компетенции, качества, необходимые успешному продавцу. Ознакомление с организацией рабочего места службы бронирования и продаж.	2
	3. Служба бронирования. Структура. Персонал. Функции сотрудников в соответствии с направлениями работы службы.	2
	4. Речевые стандарты при бронировании и продажах. Организация и ведение переговорного процесса. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. Понятие, цели, виды переговоров. Особенности переговоров по телефону, этикет телефонных переговоров.	2

5	Модели кросс-культурного поведения в бизнесе. Создание благорасположения (гудвилл).	2
6	Понятие клиентоориентированности. Сегментирование рынка гостиничных услуг. Методы управления продажами с учетом сегментации. Работа с рекламациями и отзывами потребителей.	2
7	Психологические модели потребительских мотиваций. Типы покупательских мотиваций и решений	2
8	Программы поощрения и лояльности для гостей и персонала средства размещения; клиентские мероприятия. <i>Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала.</i>	2
9	Процедура бронирования. Отработка лексики в процессе ведения диалогов, связанных с процедурой бронирования. <i>Виды бронирования.</i> Способы бронирования.	2
10	Оформление заказов на бронирование номеров. Алгоритм рассмотрения заявок. <i>Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения.</i> Критерии, оценивающие качество бронирования номера. Стандарт приема заявок на бронирование по телефону. Виды заявок и действия по ним. Формы, бланки заявок на бронирование.	2
11	Подтверждения при гарантированном и негарантированном бронировании. <i>Способы гарантирования и аннулирования бронирования.</i> Виды отказов от бронирования. Аннуляция при гарантированном и негарантированном бронировании. Виды оплаты бронирования	2
12	Автоматизированные системы управления в гостиницах. Рынок автоматизированных систем управления. <i>Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения.</i> Состав, функции и возможности информационных и телекоммуникационных технологий для обеспечения процесса бронирования и продаж. Ознакомление с технологией on-line бронирования.	2
13	Реклама гостиничного предприятия. Типология продаж в сфере гостеприимства. <i>Основы рекламной деятельности.</i> Виды рекламы. <i>Гостиничный маркетинг и технологии продаж.</i>	2
14	Каналы продаж гостиничного продукта. Показатели оценки деятельности гостиницы. <i>Каналы прямых и непрямых продаж гостиниц и иных средств размещения</i>	2
15	Заполнение бланков бронирования на иностранном языке. Профессиональные термины и аббревиатуры, принятые в гостиничной и туристской индустрии.	2
16	Взаимодействие службы бронирования и продаж с другими службами гостиницы. <i>Процедуры взаимодействия внутри отделов фронт-офис и бэк-офис</i>	2
17	Коммуникация с гостями в процессе приема, регистрации, размещения и выписки	2

	<p>на английском языке. <i>Роль администратора в продвижении и максимизации продаж и прибыли.</i> Правила деловой коммуникации (вербальная/невербальная, письменная, в т.ч. телефонные переговоры). Письменная коммуникация.</p>	
18	<p>Ведение переписки, служебной документации и коммуникаций на иностранном языке при взаимодействии с иностранными гостями. Иностраннный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения. Ведение переписки, служебной документации и коммуникаций на иностранном языке при взаимодействии с руководством и коллегами из других гостиниц международной гостиничной цепи</p>	2
19	<p>Правила поведения в конфликтных ситуациях с потребителями при бронировании. Ошибки оператора по бронированию.</p>	2
В том числе, практических и лабораторных занятий		46
	<i>*ПЗ №41 Разработка речевого стандарта телефонных переговоров при бронировании и продаже гостиничных услуг</i>	2
	<i>*ПЗ №42 Разработка модели кросс-культурного поведения и общения персонала учитывая различные особенности национальности гостей и партнеров.</i>	2
	<i>*ПЗ №43 Определение целевого сегмента гостиничного предприятия и анализ его ключевых потребностей.</i>	2
	<i>*ПЗ №44 Анализ отзывов гостиничного предприятия и составления ответов.</i>	2
	<i>*ПЗ №45 Анализ программ лояльности для клиентов гостиничного предприятия.</i>	2
	<i>*ПЗ №46 Анализ бронирования с использованием телефона, Интернета и туроператора</i>	2
	<i>*ПЗ №47 Анализ бронирования через сайты отелей и системы интернет-бронирования</i>	2
	<i>*ПЗ №48 Анализ бронирования через центральную систему бронирования и GDS и при непосредственном общении с гостем</i>	2
	<i>*ПЗ №49 Деловая игра «Осуществление бронирования»</i>	2
	<i>*ПЗ №50 Использование программного обеспечения для совершения бронирования</i>	2
	<i>*ПЗ №51 Разработка бланков для индивидуального, группового и коллективного бронирования</i>	2
	Практическое занятие по отработке умения использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда	
	<i>*ПЗ №52 Индивидуальное бронирование с использованием профессиональных программ</i>	2
	<i>*ПЗ №53 Групповое бронирование с использованием профессиональных программ</i>	2
	<i>*ПЗ №54 Коллективное бронирование с использованием профессиональных программ</i>	2
	<i>*ПЗ №55 Бронирование от компаний с использованием профессиональных программ</i>	2
	<i>*ПЗ №56 Разработка и заполнение бланков подтверждения бронирования</i>	2
	<i>*ПЗ №57 Разработка и заполнение бланков аннуляции бронирования</i>	2

	<i>*ПЗ №58 Решение ситуационных задач</i>	2
	<i>*ПЗ №59 Составления алгоритма для on-line бронирования через сайт отеля, системы бронирования и электронную почту</i>	2
	Практическое занятие по отработке умения <i>применять техники активных продаж: ап-сейл, кросс-сейл</i>	
	<i>*ПЗ №60 Деловая игра «Личная продажа»</i>	2
	Практическое занятие по отработке умения <i>осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса</i>	
	<i>*ПЗ №61 Составление регламента взаимодействия службы бронирования и продаж с другими службами</i>	2
	Практическое занятие по отработке умения <i>информировать о деятельности служб и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения</i>	
	<i>*ПЗ №62 Составление ответов на письменные запросы иностранных гостей в ситуациях.</i>	2
	<i>*ПЗ №63 Диалоги с гостями при приеме, регистрации, размещении и выписки на английском языке.</i>	2
Раздел 2 Управление текущей деятельностью гостиничного комплекса		126
МДК.05.02 Организация деятельности службы управления номерного фонда и дополнительных услуг		126
Тема 2.1. Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.	Содержание	50/24
1	Уборка номеров: последовательность, этапы, контроль качества. Санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей.	2
2	Виды уборочных работ. Основные виды и технология выполнения различных видов уборочных работ	2
3	Уборка общественных и служебных зон гостиницы.	2
4	Уборочные материалы, техника, инвентарь. Виды оборудования и техники для уборки. Чистящие и моющие средства Обслуживание	2
5	Стандартизация и система управления качеством в гостиничном хозяйстве. Критерии, оценивающие качество. Введение систем наград и поощрений за качественное обслуживание клиентов	2
6	Обслуживание VIP-гостей. Виды «комплиментов».	2
7	Хранение ценных вещей проживающих. <i>Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения.</i> Организация работы камеры хранения, сейфов в номерах и на стойке регистрации.	2
8	Оформление забытых вещей. Учет и возврат забытых вещей. <i>Алгоритм работы с актами на возмещение ущерба, обнаружения забытых вещей.</i> Правила и сроки хранения забытых вещей, оформление	2

	возврата.	
9	Требования к белью. Стандарты гостиничного белья Международные знаки по уходу за тканями из различных материалов. Технология обработки белья	2
10	Организация работы прачечной и химчистки в гостинице. Порядок приема и оформления заказов на стирку и чистку личных вещей проживающих. Оформление бланка-заказа. Процедура выполнения заказов. Технология выполнения гостевых заказов.	2
11	Должностные обязанности персонала прачечной-химчистки Должностные обязанности заведующего прачечной-химчистки. Должностные обязанности начальника смены прачечной-химчистки.	2
12	Должностные обязанности персонала прачечной-химчистки Должностные обязанности оператора стиральных машин, гладильного оборудования. Технология работы и функции сотрудников прачечной-химчистки	2
13	Правила обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих в гостинице	2
В том числе практических и лабораторных занятий		24
Практическое занятие по отработке умения <i>эффективно организовывать и оптимизировать рабочий процесс</i>		
	*ПЗ №1 Составление персональных заданий горничным и супервайзерам	2
Практическое занятие по отработке умения <i>контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте, при работе с инвентарем, стационарным оборудованием, сейфами, хранилищами и другим оборудованием</i>		
	*ПЗ №2 Оформление контроля качества уборки номеров.	2
	*ПЗ №3 Составление памятки по уборке помещений гостиницы.	2
	*ПЗ №4 Расчет расходов чистящих средств за определенный период времени	2
	*ПЗ №5 Расчет расходов моющих средств за определенный период времени	2
	*ПЗ №6 Контроль оказания качественных услуг	2
	*ПЗ №7 Контроль соблюдения стандартов персоналом при оказании услуг	2
	*ПЗ №8 Оформление забытых вещей.	2
	*ПЗ №9 Расшифровка ярлыков текстильных изделий.	2
Практическое занятие по отработке умения <i>предоставлять гостям информацию о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения, предоставлять дополнительные услуги, связанные с выполнением запросов и просьб гостей по услугам в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения</i>		
	*ПЗ №10 Отработка навыков приема и оформления заказов на стирку и чистку личных вещей проживающих.	2
	*ПЗ №11 Составление должностной инструкции персонала прачечной-химчистки	2
	*ПЗ №12 Составление программы противодействия воровству в гостинице.	2

Тема 2.2. Управление текущей деятельностью сотрудников службы бронирования и продаж	Содержание	76/40
	1 Ознакомление с технологией on-line бронирования. Алгоритм работы on-line бронирования. Виды и технологию использования пакетов современных прикладных программ.	2
	2 Сегментирование клиентов. Признаки и критерии сегментации. Формирование и ведение базы данных. Определение целевых групп клиентов.	2
	3 Программы лояльности, клиентские мероприятия. <i>Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения. Принципы создания системы «лояльности» работы с гостями. Особенности обслуживания гостей, членов программ лояльности гостиниц и иных средств размещения.</i> Поощрительные программы.	2
	4 Прямые и не прямые каналы бронирования Особенности и разновидности каналов бронирования и продаж гостиничных услуг.	2
	5 Схема работы специалистов службы бронирования и продаж с туроператорами; корпоративными клиентами, по продаже конференц-услуг. Пакеты услуг.	2
	6 Виды договоров (соглашений) на бронирование: о квоте мест с гарантией заполнения, о квоте мест без гарантии заполнения, о текущем бронировании, агентский. Кодекс отношений между гостиницами и турагентствами.	2
	7 Маркетинговые коммуникации гостиничного предприятия Характеристика основных современных средств: реклама, стимулирование сбыта, пропаганда, выставочная деятельность, PR, электронные технологии, SMM.	2
	8 Презентация услуг гостиницы. Методология построения и проведения презентации услуг гостиницы. <i>Культурную, историческую и туристическую информацию, касающуюся данного региона.</i> Факторы успешной презентации.	2
	9 Продажи на выставках, проведение рекламных акций. Цель рекламной деятельности, используемой отелем. Эффективность рекламы различных видов. Факторы, влияющие на эффективность рекламы.	2
	10 Виды рекламных материалов Воздействие рекламных материалов (буклеты, прайс-листы, визитные карты, официальный сайт).	2
	11 Технологии продаж гостиничного продукта. Скрипты бронирования и продаж гостиничных услуг. Разработка коммерческого предложения.	2
	12 Стимулирование продаж гостиничного продукта. Способы привлечения потенциальных клиентов.	2
	13 Виды и формы документации в деятельности службы бронирования и продаж. Изучение правил заполнения бланков бронирования. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность гостиниц и иных средств	2

	размещения. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации	
14	Виды заявок и действия с ними. Этапы работы с заявками. Отчеты по бронированию (о выплатах комиссий, по отказам в предоставлении номеров, по совершившимся сделкам). Виды отчетности по продажам.	2
15	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для обеспечения процесса бронирования и ведения его документационного обеспечения.	2
16	Ценообразование: расчет цены услуг. <i>Финансово-кредитную политику (фкп) гостиничного комплекса или иного средства размещения.</i> Методы расчета цены гостиничных услуг; управление доходами: оптимизация цены; Перебронирование (овербукинг): оптимизация объема.	2
17	Цена от стойки (фиксированная цена, гибкий тариф). Цена и тариф управление доходами (revenue management). Понятие тарифа; варианты тарифов. <i>Механизмы формирования счета при пользовании дополнительными платными услугами.</i> revenue management; задачи и инструменты revenue management; прогнозирование.	2
18	Маркетинговые исследования в гостеприимстве. Виды получаемой информации. Этапы исследования. Источники сбора информации. Полевые и кабинетные исследования. Виды опросов.	2
В том числе практических и лабораторных занятий		40
	<i>*ПЗ№13 Выявление перспективных целевых сегментов рынка гостиничных услуг</i>	2
	<i>*ПЗ№14 Формирование программ лояльности клиентов</i>	2
	<i>*ПЗ№15 Анализ эффективности прямых и косвенных каналов бронирования</i>	2
	<i>*ПЗ№16 Формирование пакетов услуг гостиницы</i>	2
	<i>*ПЗ№17 Составление договора на оказание гостиничных услуг</i>	2
	<i>*ПЗ№18 Составление алгоритма построения и проведения презентации услуг гостиничного предприятия</i>	2
	Практическое занятие по отработке умения предоставлять гостям информацию о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения	
	<i>*ПЗ№19 Деловая игра «Презентация отеля»</i>	2
	<i>*ПЗ№20 Анализ эффективности различных видов рекламы</i>	2
	<i>*ПЗ№21 Формирование рекламных материалов: буклеты, прайс-листы, визитные карты, брошюры, каталоги</i>	2
	<i>*ПЗ№22 Сравнительный анализ сайтов гостиничных предприятий как инструмент продаж</i>	2
	Практическое занятие по отработке умения осуществлять продажи дополнительных услуг	
	<i>*ПЗ№23 Составление коммерческого предложения на гостиничные и дополнительные услуги</i>	2
	<i>*ПЗ№24 Клиентоориентированность в гостиничной сфере: формирование и развитие</i>	2

	*ПЗ№25 Профессиональная автоматизированная программа. Заполнение бланков. Внесение изменений в бланки при неявке и аннуляции бронирования	2
	*ПЗ№26 Профессиональная автоматизированная программа. Создание отчетов по бронированию и аннуляции.	2
	*ПЗ№27 Формирование плана загрузки номерного фонда на день, составление графиков заезда гостей.	2
	*ПЗ№28 Виды и формы документации в деятельности службы бронирования и продаж в зависимости от уровня автоматизации гостиницы.	2
	Практическое занятие по отработке умения находить информацию об услугах по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, по работе городского транспорта, об офисных услугах, о работе магазинов, ресторанов, баров, казино, медицинских учреждений и о прочих услугах, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения	
	*ПЗ№29 Профессиональная автоматизированная программа. Передача информации соответствующим службам отеля об особых или дополнительных требованиях гостей к номерам (дополнительная кровать, букет цветов, иностранная пресса и прочее) и заказанным услугам.	2
	*ПЗ№30 Сравнительный анализ стоимости гостиничных услуг предприятий конкурентов	2
	*ПЗ№31 Составление тарифных планов стоимости гостиничных услуг	2
	*ПЗ№32 Составление различных видов анкет и опросов для сбора информации (Дифференцированный зачет)	2

Учебная практика раздела № 1

Виды работ

1. Отработка приемов организации рабочего места службы приема и размещения
2. Выяснение потребностей и пожеланий гостя относительно услуг
3. Составление и обработка необходимой документацию по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за дополнительные услуги.
4. Отработка навыков общения с потребителем в процессе приема, регистрации и размещения гостей на иностранном языке, с использованием техники и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами и приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.
5. Применение профессиональных программ для приема, регистрации и выписки гостей
6. Проведение работ по оформлению гостей (VIP-гостей, групп, корпоративных гостей).
7. Отработка навыков регистрации иностранных граждан.
8. Отработка взаимодействия с турагентствами, туроператорами и иными сторонними организациями.
9. Контроль оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору).
10. Отработка навыков начисления и осуществления расчетов с гостями.
11. Оформление и подготовка счетов гостей.
12. Отработка навыков работы с информационной базой данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих).
13. Ознакомление со стандартами обслуживания в гостинице
14. Изучение работы офиса административно-хозяйственной службы
15. Овладение практическими навыками супервайзера, координатора
16. Осуществление контроля над качеством уборки и правила приема гостевых номеров, проверка санитарного состояния номеров, служебных и общественных помещений в соответствии со стандартами обслуживания
17. Проведение приема и инвентаризации гостиничного белья
18. Проведение различных видов уборочных работ
19. Оформление документов на забытые вещи
20. Контроль сохранности предметов интерьера номеров
21. Использование в работе знаний иностранных языков
22. Оказание персональных и дополнительных услуг гостям
23. Применение магнитных карт от гостиничных номеров, профессиональное оборудование, инвентарь, противопожарное оборудование
24. Предоставление услуг хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки)
25. Оформление документации на хранение ценных вещей проживающих
26. Оформление актов при возмещении ущерба или порчи личных вещей гостей
27. Ознакомление с системой сейфового хранения и соблюдением безопасности в гостинице и стандартами использования де-

<p>позитных ячеек, индивидуальных сейфов, хранения багажа в камерах хранения.</p> <ol style="list-style-type: none"> 28. Ознакомление с техникой безопасности и охраной труда при работе с оборудованием 29. Составление актов на списание инвентаря и оборудования 30. Организация рабочего места 31. Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения для гостиничного предприятия 32. Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ для приема заказа и обеспечения бронирования; 33. Оформление бронирования с использованием телефона, с использованием Интернета и туроператора, через сайты отелей и системы интернет-бронирования. 34. Оформление индивидуального бронирования 35. Предоставление гостям информации о наличии свободных номеров запрошенной категории на требуемый период и их стоимости 36. Оформление группового, от компаний и коллективного бронирования 37. Внесение изменений в листы ожидания и оформление заявок на резервирование номеров 38. Предоставление гостям информации об условиях аннуляции бронирования и возможных штрафных санкциях 39. Внесение дополнительной информации в заказ на бронирование 40. Оформление счетов на полную или частичную предоплату и подтверждение о резервировании номеров 41. Оформление бланков, внесение изменений в бланки при неявке, отмене и аннуляции бронирования 42. Отслеживать и проверять обновляющуюся информацию по бронированию мест и специальным заказам на услуги и состоянию номерного фонда. 43. Передавать информацию соответствующим службам отеля об особых или дополнительных требованиях гостей к номерам и заказанным услугам 44. Контроль над передачей незабронированных номеров для продажи в службу приема и размещения 45. Создание отчетов по бронированию 46. Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб отеля. 	
<p>Производственная практика раздела № 1</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями; 2. Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице 3. Выполнение калькуляции стоимости услуг гостиничного предприятия для потребителей 4. Составление и обработка документации по загрузке номеров, ожидаемому заезду, состоянию номеров, начислениям. 5. Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями 6. Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями 7. Отработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями. 8. Отработка навыков использования технических, телекоммуникационных средства и профессиональных программ для расчета и выписки гостей 9. Отработка навыков начисления и осуществления расчетов с гостями 10. Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям. 11. Выполнение обязанностей ночного портье. 12. Отработка навыков использования технических, телекоммуникационных средства для ночного аудита. 	72*

13. Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами с использованием приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.
14. Ознакомление с организацией хранения ценностей проживающих
15. Проведение приемки и оценки качества уборки номеров, служебных помещений и помещений общего пользования.
16. Проведение контроля готовности номеров к заселению
17. Оформление документов по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой
18. Оформление бланков заказов и квитанций на оказание дополнительных услуг по стирке и чистке одежды и др.
19. Осуществление контроля использования моющих и чистящих средств, инвентаря, оборудования.
20. Ведение учета забытых вещей.
21. Работа с просьбами и жалобами гостей.
22. Оформление актов актирования утерянной или испорченной гостиничной собственности
23. Заполнение документов по соответствию выполненных работ стандартам качества
24. Проведение инструктажа персонала службы и обучающих занятий.
25. Оформление бланков заказов и квитанций на оказание персональных услуг
26. Оформление отчетной документации
27. Информирование потребителя о правилах безопасности во время проживания в гостиницах и туристских комплексах
28. Оформление актов на списание малоценного инвентаря
29. Отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями;
30. Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице
31. Выполнение калькуляции стоимости услуг гостиничного предприятия для потребителей
32. Составление и обработка документации по загрузке номеров, ожидаемому заезду, состоянию номеров, начислениям.
33. Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями
34. Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями
35. Отработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями.
36. Прием заявки на резервирование номеров (по телефону, факсу, Интернету, через центральную систему бронирования и GDS, при непосредственном общении с гостем) на русском и иностранном языке
37. Предоставление гостям информации о наличии свободных номеров запрошенной категории на требуемый период и их стоимости
38. Предоставление гостям информации об особенностях различных категорий номеров и условиях резервирования номеров в отеле
39. Информирование гостя об условиях аннуляции бронирования и возможных штрафных санкциях
40. Оформление принятых заявок на резервирование номеров
41. Оформление визовой поддержке и заявок на подтверждение и аннуляцию бронирования
42. Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение о резервировании номеров
43. Внесение изменений в заказ на бронирование
44. Контроль над передачей незабронированных номеров для продажи в службу приема и размещения
45. Отработка навыков использования технических, телекоммуникационных средства и профессиональных программ для расчета и выписки гостей
46. Отработка навыков начисления и осуществления расчетов с гостями
47. Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям.
48. Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами с

использованием приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Организация обслуживания различных категорий гостей в гостинице
2. Анализ технологического цикла обслуживания гостей
3. Организация работы службы приема и размещения
4. Организация работы службы бронирования и продаж
5. Анализ возможностей и значения профессиональной автоматизированной программы в деятельности службы бронирования и продаж гостиничного продукта
6. Организация стажировки вновь пришедших сотрудников в службу приема и размещения гостиницы
7. Методика контроля качества обслуживания гостей службы приема и размещения и пути их совершенствования
8. Внедрение современных методов мотивации и стимулирования труда персонала службы бронирования и продаж гостиничного продукта
9. Разработка мероприятий по совершенствованию системы обучения персонала службы бронирования и продаж
10. Этика делового общения сотрудников контактных служб гостиничного предприятия
11. Анализ методов разрешения конфликтных ситуаций с потребителями, возникающих в процессе обслуживания
12. Разработка информационного материала для потребителей о предоставляемых гостиничных услугах
13. Разработка мероприятий по совершенствованию технологий взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы
14. Анализ договорных отношений гостиниц и туристических
15. Повышение эффективности взаимодействия средств размещения с корпоративными компаниями
16. Анализ интернет ресурсов, используемых при онлайн-бронировании гостиничных номеров
17. Технология разработки веб-сайта гостиничного предприятия как инструмента активных продаж
18. Анализ структуры гостиничного продукта и путей его совершенствования
19. Разработка технологии продажи гостиничного продукта
20. Разработка методов мотивации и стимулирования труда персонала службы приема и размещения гостиницы
21. Сегментирование клиентской базы гостиницы как инструмент повышения уровня продаж
22. Позиционирование и брендинг услуг гостеприимства как инструменты повышения уровня продаж
23. Анализ уровня конкурентоспособности гостиницы и организация мероприятий по его повышению
24. Особенности спроса и предложения в гостиничном бизнесе
25. Каналы и технологии продаж гостиничного продукта
26. Разработка и проведение рекламной кампании гостиницы
27. Организация выставочной деятельности в гостиничной индустрии
28. Ценообразование, виды тарифных планов и тарифная политика гостиничного предприятия
29. Разработка и внедрение программ лояльности в гостиничном предприятии
30. Формирование пакетных услуг в гостиничном предприятии
31. Инновационная деятельность как направление товарной политики гостиничного предприятия
32. Разработка ассортиментной политики гостиничного предприятия для повышения уровня продаж
33. Разработка технологии подготовки и методики проведения презентации для продвижения гостиничных услуг
34. Правила проведения деловых переговоров с клиентами
35. Совершенствование системы обучения персонала службы приема и размещения

36.	Анализ технологии продажи гостиничных услуг	
37.	Организация проведения тренингов и инструктажей работников службы приема и размещения	
38.	Методы оценки качества обслуживания в гостиницах	
39.	Анализ работы с гостями гостиницы, имеющими ограниченные физические возможности	
40.	Формы и виды контроля деятельности сотрудников службы приема, регистрации и размещения гостиничного предприятия	
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)		
КП №1. Выбор темы курсовой работы.		
КП №2. Основные требования к оформлению работы. Работа с таблицами, бланками документов, статистическими данными, схемами.		
КП №3. Разработка содержания курсовой работы.		
КП №4. Основные правила представления введения и понятийного аппарата.		
КП №5. Основные требования к написанию первой и второй главы курсовой работы.		
КП №6. Правила изложения и представления материала		
КП №7. Правила представления выводов по первой и второй главе курсового проекта.		
КП №8. Основные правила работы с источниками: дополнительной литературой и интернет-источниками		
КП №9. Основные правила к написанию заключения		
КП №10. Защита курсовой работы.		
Всего		20

**Консультации
по МДК.02.01 Организация деятельности службы приема, размещения и бронирования гостиницы, 12часов**

№ кон- ции	№ недели		Наименование темы	Кол-во часов
	по плану	по факту		
1.			Предоставление информации об отеле.	2
2.			Процедура бронирования. Прием и размещение гостей.	2
3.			Показатели эффективности деятельность гостиниц и иных средств размещения	2
4.			Организация, планирования и контроль деятельности подчиненных	2
5.			Использование программного обеспечения для совершения бронирования	2
6.			Коммуникация с гостями в процессе приема, регистрации, размещения и выписки на русском и английском языке.	2

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Менеджмента и управления персоналом»:

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	посадочные места по количеству обучающихся
2	доска учебная
3	дидактические пособия
4	программное обеспечение
5	видеофильмы по различным темам
6	рабочее место преподавателя
II Технические средства	
Основное оборудование	
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2	экран, проектор, магнитная доска
3	компьютеры по количеству посадочных мест
4	профессиональные компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Основное оборудование	
1	дидактические пособия

Кабинет «Основ маркетинга»:

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	посадочные места по количеству обучающихся
2	доска учебная
3	дидактические пособия
4	программное обеспечение
5	видеофильмы по различным темам
6	рабочее место преподавателя
II Технические средства	
Основное оборудование	
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2	экран, проектор, магнитная доска
3	компьютеры по количеству посадочных мест
4	профессиональные компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Основное оборудование	
1	дидактические пособия

Кабинет «Инженерных систем гостиницы»

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	посадочные места по количеству обучающихся
2	доска учебная
3	дидактические пособия
4	программное обеспечение
5	видеофильмы по различным темам
6	рабочее место преподавателя
II Технические средства	
Основное оборудование	
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2	экран, проектор, магнитная доска
3	компьютеры по количеству посадочных мест
4	профессиональные компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Основное оборудование	
1	дидактические пособия

Кабинет «Предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса»:

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	посадочные места по количеству обучающихся
2	доска учебная
3	дидактические пособия
4	программное обеспечение
5	видеофильмы по различным темам
6	рабочее место преподавателя
II Технические средства	
Основное оборудование	
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2	экран, проектор, магнитная доска
3	компьютеры по количеству посадочных мест
4	профессиональные компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Основное оборудование	
1	дидактические пособия

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы приема, размещения»:

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	посадочные места по количеству обучающихся
2	доска учебная
3	дидактические пособия
4	программное обеспечение
5	видеофильмы по различным темам
6	рабочее место преподавателя
II Технические средства	
Основное оборудование	
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2	экран, проектор, магнитная доска
3	компьютеры по количеству посадочных мест
4	профессиональные компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Основное оборудование	
1	дидактические пособия

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда»:

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	посадочные места по количеству обучающихся
2	доска учебная
3	дидактические пособия
4	программное обеспечение
5	видеофильмы по различным темам
6	рабочее место преподавателя
II Технические средства	
Основное оборудование	
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2	экран, проектор, магнитная доска
3	компьютеры по количеству посадочных мест
4	профессиональные компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Основное оборудование	
1	дидактические пособия

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж»:

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	посадочные места по количеству обучающихся
2	доска учебная
3	дидактические пособия
4	программное обеспечение
5	видеофильмы по различным темам
6	рабочее место преподавателя
II Технические средства	
Основное оборудование	
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2	экран, проектор, магнитная доска
3	компьютеры по количеству посадочных мест
4	профессиональные компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Основное оборудование	
1	дидактические пособия

Лаборатории «Учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями)»:

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	Кровать одноместная
2	Прикроватная тумбочка
3	Настольная лампа (напольный светильник)
4	Бра – 2 шт.
5	Мини – бар
6	Стол
7	Кресло
8	Стул
9	Зеркало
10	Шкаф
11	Телефон
12	Верхний светильник
13	Кондиционер
14	Телевизор
15	Гладильная доска
16	Утюг
17	Пылесос
18	Душевая кабина
19	Унитаз
20	Раковина
21	Зеркало

22	Одеяло
23	Подушка
24	Покрывало
25	Комплект постельного белья
26	Шторы
27	Напольное покрытие
28	Укомплектованная тележка горничной
29	Ершик для унитаза
30	Ведерко для мусора
31	Держатель для туалетной бумаги
32	Стакан
33	Полотенце для лица
34	Полотенце для тела
35	Полотенце для ног
36	Салфетка на раковину
37	Полотенце коврик
38	Индивидуальные косметические принадлежности

Мастерские «Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования»:

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	Комплексная автоматизированная система управления отелем
2	Имитация денежных купюр (50,100,500,1000,5000)
3	Ключи-карты для электронных замков
4	Мини-сейф
5	Энкодер магнитных карт
6	Терминал для платежных карт
7	Телефон/факс
8	Настенные часы
9	Зеркало
10	Настольная лампа
11	Флеш-накопитель
12	Кулер
13	Корзина для мусора
14	Стойка администратора
15	Шкаф стеллаж для документов полузакрытый
16	Кресло для гостиной
17	Ученический стол
18	Стол журнальный
19	Стул офисный
20	Устройство для имитации телефонного звонка
21	ЖК панель
22	Мобильная стойка под ЖК панель
23	Короткофокусный проектор с экраном
24	Презентер

25	Бумага (формат А4)
26	Блокнот
27	Стикеры
28	Пластиковая папка
29	Файлы
30	Степлер
31	Скобы для степлера
32	Карандаш
33	Ластик
34	Штрих
35	Держатель для ручки с ручкой
36	Калькулятор
37	Ножницы
38	Ручка шариковая
39	Коробка скрепок
40	Картридж для МФУ
41	Карта города (туристическая)
42	Органайзер для канцелярии
43	Лотки для бумаг
44	Пилот, 6 розеток

Мастерская сервис на объектах гостеприимства «Горничная»:

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	Кровать одноместная
2	Прикроватная тумбочка
3	Настольная лампа (напольный светильник)
4	Бра
5	Мини – бар
6	Стол
7	Кресло
8	Стул
9	Зеркало
10	Шкаф
11	Телефон
12	Верхний светильник
13	Кондиционер
14	Телевизор
15	Гладильная доска
16	Утюг
17	Пылесос
18	Душевая кабина
19	Унитаз
20	Раковина
21	Зеркало

22	Одеяло
23	Подушка
24	Покрывало
25	Комплект постельного белья
26	Шторы
27	Напольное покрытие
28	Укомплектованная тележка горничной
29	Ершик для унитаза
30	Ведерко для мусора
31	Держатель для туалетной бумаги
32	Стакан
33	Полотенце для лица
34	Полотенце для тела
35	Полотенце для ног
36	Салфетка на раковину
37	Полотенце коврик
38	Индивидуальные косметические принадлежности

Оснащенные базы практики

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях по специальности профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд института имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основные печатные издания

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;
3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

3.2.2. Основные электронные издания

4. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можяева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 249 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9457-5. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/452929>
5. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация и классификация в туризме : практическое пособие / Г. М. Дехтярь. – 4-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 412 с. – (Профессиональная практика). – ISBN 978-5-534-13510-7. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/476329>
6. Исаева, О. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. М. Исаева, Е. А. Припорова. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 168 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07215-0. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471025>
7. Мошняга, Е. В. Английский язык для изучающих туризм (A2-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Мошняга. – 6-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 267 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11164-4. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/456006>
8. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 449 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12518-4. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475785>
9. Сницына, О.Н., Основы маркетинга гостиничных услуг : учебник / О.Н. Сницына. — Москва : КноРус, 2022. — 186 с. — ISBN 978-5-406-09925-4. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:<https://book.ru/book/943940>
10. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 300 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-14985-2. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/486303>
11. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 300 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-14985-2. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/486303>
12. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 300 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-14985-2. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/486303>
13. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 297 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-14888-6. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/484924>
14. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 297 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-14888-6. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/484924>
15. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 297 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-14888-6. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/484924>
16. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.] ; под редакцией А. А. Литвинюка. –

2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 498 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01594-2. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469678>

17. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 188 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13958-7. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/477254>

18. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 188 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13958-7. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/477254>

19. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для среднего профессионального образования / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 280 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13227-4. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/476682>

20. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для среднего профессионального образования / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 280 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13227-4. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/476682>

3.2.3. Дополнительные источники

21. Аносова, Т. Г. Технологии комфорта : учебное пособие для СПО / Т. Г. Аносова, Ж. Танчев. – 2-е изд. – Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. – 71 с. – ISBN 978-5-4488-0407-6, 978-5-7996-2813-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87883>

22. 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>

23. Гаренских, Л. В. Немецкий язык: вводный курс = Deutsch: Vorkurs : практикум для СПО / Л. В. Гаренских, И. Т. Демкина. – 2-е изд. – Саратов : Профобразование, 2021. – 104 с. – ISBN 978-5-4488-1119-7. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104910>

24. Деревянкин, Е. В. Деловое общение : учебное пособие для СПО / Е. В. Деревянкин ; под редакцией О. В. Мезенцевой. – 2-е изд. – Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. – 46 с. – ISBN 978-5-4488-0431-1, 978-5-7996-2823-9. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87797>

25. 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 PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104697>

26. Захарова, И. В. Психология делового общения : практикум для СПО / И. В. Захарова. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. – 130 с. – ISBN 978-5-4488-

- 0358-1, 978-5-4497-0199-2. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/864722>
27. Захарова, Н. А. Гостиничная индустрия : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 296 с. – ISBN 978-5-4488-0512-7, 978-5-4497-0397-2. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93537>
28. Захарова, Н. А. Гостиничная индустрия : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 296 с. – ISBN 978-5-4488-0512-7, 978-5-4497-0397-2. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93537>
29. Захарова, Н. А. Здания и инженерные системы гостиниц : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 294 с. – ISBN 978-5-4488-0816-6, 978-5-4497-0482-5. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93539>
30. Захарова, Н. А. Основы страхования и статистического учета в туризме : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 212 с. – ISBN 978-5-4488-0468-7, 978-5-4497-0398-9. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93546>
31. Захарова, Н. А. Соблюдение туристских формальностей : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 219 с. – ISBN 978-5-4488-0732-9, 978-5-4497-0402-3. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93548>
32. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, надзор и контроль в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 137 с. – ISBN 978-5-4488-0475-5, 978-5-4497-0399-6. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93551>
33. Капкан, М. В. Деловой этикет : учебное пособие для СПО / М. В. Капкан, Л. С. Лихачева. – 2-е изд. – Саратов : Профобразование, 2021. – 167 с. – ISBN 978-5-4488-1123-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/104899>
34. Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. – Саратов : Профобразование, 2019. – 75 с. – ISBN 978-5-4488-0334-5. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/86151>
35. Кузнецова, И. В. Ведение конфиденциального делопроизводства : учебник для СПО / И. В. Кузнецова, Г. А. Хачатрян. – Саратов : Профобразование, 2020. – 145 с. – ISBN 978-5-4488-0837-1. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/97082>
36. Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. – 2-е изд. – Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. – 267 с. – ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87787>
37. Лисевич, А. В. Маркетинговые технологии в туризме : учебное пособие для СПО / А. В. Лисевич, Е. В. Лунтова, М. А. Джалаля. – Саратов : Профобразование, 2019. – 68 с. – ISBN 978-5-4488-0371-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/86302>

38. Организация продаж гостиничного продукта : учебное пособие для СПО / Л. В. Семенова, В. С. Корнеевец, И. И. Драгилева, В. О. Корионова. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 86 с. – ISBN 978-5-4486-0600-7, 978-5-4488-0233-1. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/44183>
39. Павлищева, Н. А. Основы проектирования, строительства и эксплуатации гостиниц : учебное пособие для СПО / Н. А. Павлищева. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 327 с. – ISBN 978-5-4488-0817-3, 978-5-4497-0483-2. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93545>
40. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для СПО / Е. Г. Радыгина. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. – 166 с. – ISBN 978-5-4488-0955-2, 978-5-4497-0798-7. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/100399>
41. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для СПО / Е. Г. Радыгина. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. – 166 с. – ISBN 978-5-4488-0955-2, 978-5-4497-0798-7. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/100399>
42. Раптанова, И. Н. English for service and tourism industry = Английский язык в сфере обслуживания и туризма : учебное пособие для СПО / И. Н. Раптанова, К. Г. Чапалда. – Саратов : Профобразование, 2020. – 118 с. – ISBN 978-5-4488-0681-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91837>
43. Солодилова, И. А. Лексикология немецкого языка : учебное пособие для СПО / И. А. Солодилова. – Саратов : Профобразование, 2020. – 133 с. – ISBN 978-5-4488-0636-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91883>
44. Стренадюк, Г. С. Reise mit Vergnügen : учебное пособие для СПО / Г. С. Стренадюк, Н. Н. Ломакина, Ю. В. Погадаева. – Саратов : Профобразование, 2020. – 116 с. – ISBN 978-5-4488-0685-8. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91843>
45. Т. С. Жданова, В. О. Корионова. – Саратов : Профобразование, 2019. – 98 с. – ISBN 978-5-4488-0273-7. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/8334>
46. Чапаева, Л. Г. Французский язык. Вводный курс : практикум для СПО / Л. Г. Чапаева. – Саратов : Профобразование, 2020. – 152 с. – ISBN 978-5-4488-0621-6. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/92198>
47. Чиликина, И. А. Управление персоналом : учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. – 2-е изд. – Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019. – 76 с. – ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/85992>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей	Знать правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения Информирование гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения Выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия	Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса Знать правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг	Знать правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения Информирование гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распределять обязанности и определять степень ответственности подчиненных Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса Контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда Координировать и осуществлять контроль деятельности департаментов (служб, отделов)	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предприниматель-	Применять правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике

скую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействовать с отделами (службами) гостиничного комплекса Управлять конфликтными ситуациями в департаментах (службах, отделах) Взаимодействовать с коллегами при возникновении конфликтных ситуаций	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ЛР		