



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

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Специалист по туризму и гостеприимству

Одобрено на заседании
Ученого совета

протокол № 6 от 09.06.2026 г.

Утверждено Приказом ФГБОУ ВО «ВВГУ» приказ № 270 от 18.03.2026 г.



Ректор

подпись

/Т.В. Терентьева

Согласовано с предприятием-
работодателем
ООО «Джи1 Интертейнмент»

Директор
по персоналу

подпись

/А.В. Туть



2026 год

Члены рабочей группы по разработке ОПОП:

Суржиков В.И., заместитель директора колледжа информационных и креативных технологий

Чиркова А.О., заместитель директора колледжа информационных и креативных технологий

Заворовская В.И., ведущий специалист колледжа информационных и креативных технологий

ОПОП рассмотрена и принята на заседании пре
«Туризм и гостеприимство» от «06» мая 2026 г.

и

Председатель предметно-цикловой комиссии

/Л.О. Ермолович/

Директор колледжа информационных
и креативных технологий

/Л.О.С. Кравченко/

Рецензенты:

Шеф-повар ООО «Бэкери-М»

/Ю.Г. Крючков/

Бренд-шеф ООО «Пять вкусов»

/Р.Г. Котовский/

Директор по персоналу ООО «Пять вкусов»

/Н.А. Чудакова/



Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	4
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы.....	4
1.3. Перечень сокращений.....	6
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	7
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	8
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:.....	8
3.2. Профессиональные стандарты.....	8
3.3. Осваиваемые виды деятельности.....	9
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	10
4.1. Общие компетенции.....	10
4.2. Профессиональные компетенции.....	15
4.3. Матрица компетенций выпускника.....	34
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	41
5.1. Учебный план.....	41
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы.....	44
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте).....	44
5.4. Календарный учебный график.....	46
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.....	48
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	48
5.7. Практическая подготовка.....	48
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	49
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	49
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	49
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	50
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	50
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы.....	51
6.5. Сведения о реализации образовательной программы в сетевой форме описания сетевой образовательной программы.....	52

Перечень приложений к ОПОП-П:

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство». (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии/специальности среднего профессионального образования. .

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (Приказ Министерство просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»);

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

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

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

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

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

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

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

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (Министерства просвещения Российской Федерации от 12 декабря 2022 г. № 1100)

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

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

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

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

Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 13 декабря 2023 г. № 932)

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

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;

Устав ФГБОУ ВО «ВВГУ», утвержден приказом Минобрнауки России от 16.11.2018 № 965;

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;
 ДЭ – демонстрационный экзамен;
 МДК – междисциплинарный курс;
 ОК – общие компетенции;
 ОП – общепрофессиональный цикл;
 ООД – общеобразовательные дисциплины;
 ОТФ – обобщенная трудовая функция;
 СГ – социально-гуманитарный цикл;
 ПА – промежуточная аттестация;
 ПК – профессиональные компетенции;
 ПМ – профессиональный модуль;
 ПМн – профессиональный модуль по направленности;
 ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;
 П– профессиональный цикл;
 ПП– производственная практика;
 ПС – профессиональный стандарт;
 ТФ – трудовая функция;
 УМК – учебно-методический комплект;
 УП – учебная практика;
 ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Туризм и сфера услуг 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н) 33.013 Официант, бармен (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н)	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100	
Квалификация выпускника (-и)	Специалист по туризму и гостеприимству	
Направленности (при наличии):	Услуги предприятия питания	
Нормативный срок реализации на базе ООО:	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО:	4428 ак.ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 6 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	3852 ак.ч.	
Форма обучения	Очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	3010	498
Общеобразовательные дисциплины	1476	0
Социально-гуманитарный цикл	376	0
Общепрофессиональный цикл	420	0
Профессиональный цикл	738	498
Вариативная часть	662	410

Программа создана в цифровом конструкторе

образовательной программы		
Общепрофессиональный цикл	104	0
Профессиональный цикл	558	410
ГИА в форме ДЭ	180	
Всего	3852	908

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.013 Официант, бармен	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Обслуживание гостей в зале организации питания Обслуживание гостей в баре организации питания Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
2	33.011 Повар	Приказ		

		Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н		
--	--	---	--	--

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности	
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания	ПМ.04 Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)	ПМ.03 Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)

Услуги предприятия питания

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	ПМн.02 Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		определять необходимые ресурсы
		анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	Использовать современные средства поиска,	Умения:

	анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	оценивать практическую значимость результатов поиска
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Знания:
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
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	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		применять современную научную профессиональную терминологию
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и

		документировать определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования определять источники достоверной правовой информации оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности составлять различные правовые документы Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации возможные траектории профессионального развития и самообразования современная научная и профессиональная терминология основные этапы разработки и реализации проекта основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе

		Знания: правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности 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	Умения: применять стандарты антикоррупционного поведения описывать значимость своей специальности демонстрировать осознанное поведение проявлять гражданско-патриотическую позицию Знания: стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения значимость профессиональной деятельности по специальности сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

		пути обеспечения ресурсосбережения
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
		принципы бережливого производства
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		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
		Знания:
		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
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы

		Знания:
		Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Правила чтения текстов профессиональной направленности
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		особенности произношения

4.2. Профессиональные компетенции

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	
Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	Навыки:
	Планирование текущей деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
	Умения:
	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)
	Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения
	Знания:
	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
Организовывать текущую	Навыки:

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.fgpo.ru_[ID 2529_43.02.16]

деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	Организация и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
	Умения:
	Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов
	Знания:
	Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Программное обеспечение деятельности туристских организаций Основы делопроизводства
Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	Навыки:
	Координация контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
	Умения:
	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)
	Знания:
Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги.	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
	Навыки:
	Осуществление расчетов с потребителями за предоставленные услуги
	Умения:
	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги
	Знания:
	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
Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	
Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.	Навыки:
	Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте Прием и оформление заказа на бронирование столика Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку Предоставление информации об организации питания Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания
	Умения:
	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
	Знания:
	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 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 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
Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.	Навыки: 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 Умения: 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 Знания: 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 алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и диджестивов 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 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
Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	и Навыки: в встреча и приветствие гостей в организации питания информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах

размещение гостей за столом в зале организации питания
подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей
проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
подача блюд и напитков гостям организации питания
сбор использованной столовой посуды и приборов со столов
поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания
подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей
приготовление заготовок для напитков
приготовление свежавыжатых соков
реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков
уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки
прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания
рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков
передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания
досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания
получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания
подача блюд и напитков гостям организации питания
замена использованной посуды, приборов и столового белья
оформление витрины и барной стойки
прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания
рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции
приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков
приготовление и подача чая, кофе
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
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
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
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
применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах
предоставлять счет гостям организации питания

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2529_43.02.16]

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
проводить 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
Умения:
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
Знания:
законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания
основы организации деятельности предприятий питания
основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
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

правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей
техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками
методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков
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 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 алкогольных и безалкогольных напитков
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 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
	методы разрешения конфликтных ситуаций
	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
Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.	Навыки:
	Составление документации, отчетов посредством специализированных программ Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования
	Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях Сервировка столов с учетом вида мероприятия Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
	Умения:
	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 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 Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос 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 Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок Знания: 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 алкогольных и безалкогольных напитков Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов 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 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
Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания	
Выполнять стандарты технологии и обслуживания в предприятиях питания	Навыки:
	соблюдение определенного порядка обслуживания гостей для каждого периода работы ресторана/бара
	применение стандартов обслуживания гостей: в зале гастрономического ресторана; в зале сетевого ресторана; в баре; в номере отеля; при проведении массового мероприятия
	подготовки помещений и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях
	цифровой грамотности (работа с программами, работа с кассой)
	составления отчетности в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре
	Умения:
	планировать последовательность описания стандартов обслуживания гостей
	характеризовать параметры обслуживания гостей
	визуально оценивать товарное качество и соответствие блюда требованиям внутренних стандартов предприятия к презентации блюд
	правильно подавать холодные и горячие закуски, салаты, супы, основные горячие блюда, напитки кухни, хлеб и прочее в соответствии с рекомендуемыми стандартами обслуживания гостей за столом и на массовых мероприятиях
	соблюдать последовательность действий при подаче блюд и требования к сервировке в соответствии с заказанными блюдами
	обеспечивать правильную температуру подачи различных холодных и горячих блюд
	соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности при подаче блюд
	Знания:
	стандарты обслуживания и их влияние на качество обслуживания гостей
	параметры, описываемые в стандартах обслуживания

	важность установления определенного порядка обслуживания гостей для каждого периода работы ресторана/бара
	стили обслуживания гостей в предприятиях питания
	особенности обслуживания группы гостей и отдельных категорий гостей
	температура подачи различных холодных и горячих блюд
	правила и техника подачи блюд
	методы презентации блюд гостям
	правила выбора столовой посуды и приборов в соответствии с типом подаваемых блюд
	правила выбора столовой посуды и приборов в соответствии с типом подаваемых блюд
	рекомендации по очередности подачи различных блюд на один и тот же стол
	рекомендации по подаче блюд при обслуживании массовых мероприятий
	требования к качеству обслуживания гостей при подаче блюд
	правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при подаче блюд на стол
	требования и рекомендации по обеспечению безопасности готовой продукции при подаче блюд гостям
	требования техники безопасности при подаче блюд

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Профессиональный стандарт (квалификационный справочник)	ОТФ (раздел)	ТФ (должностные характеристики)
ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК.1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	33.013	А Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания А/03.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
	ПК.1.2 Организовывать текущую деятельность	33.013	А Управление текущей деятельностью сотрудников	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.fgpo.ru_[ID 2529_43.02.16]

	сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.		служб, отделов гостиничного комплекса В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	службы приема и размещения А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания А/03.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
	ПК.1.3 Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.	33.013	А Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	А/01.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения А/02.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания А/03.5 Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов)

				гостиничного комплекса
	ПК.1.4 Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги.	33.013	В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Официант»	ПК.3.1 Оказывать услуги потребителям в предприятиях питания различных типов	33.013	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки Обслуживание гостей в зале организации питания Обслуживание гостей в баре организации питания

Услуги предприятия питания

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Профессиональный стандарт (квалификационный справочник)	ОТФ (раздел)	ТФ (должностные характеристики)
ПМн.02 Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	ПК.2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.	33.013	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2529_43.02.16]

	ПК.2.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.	33.011	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания
	ПК.2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	33.013	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Обслуживание гостей в зале организации питания Обслуживание гостей в баре организации питания
	ПК.2.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.	33.013	Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания

ВД по запросу работодателя

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Профессиональный стандарт (квалификационный справочник)	ОТФ (раздел)	ТФ (должностные характеристики)
ПМ.04 Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания	ПК.4.1 Выполнять стандарты технологии и обслуживания в предприятиях питания	33.013	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий. Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности:

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)	
		Общие компетенции (ОК)	Профессиональные компетенции (ПК)
Обязательная часть образовательной программы			
ООД	Общеобразовательные дисциплины		
ООД.01	Русский язык		
ООД.02	Литература		
ООД.03	История		
ООД.04	Обществознание		

Программа создана в цифровом конструкторе

cais.firpo.ru_[ID 2529_43.02.16]

ООД.05	География		
ООД.06	Иностранный язык		
ООД.07	Математика		
ООД.08	Информатика		
ООД.09	Физическая культура		
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины		
ООД.11	Физика		
ООД.12	Химия		
ООД.13	Биология		
ООД.14	Индивидуальный проект		
ООД.15	Введение в специальность		
СГ	Социально-гуманитарный цикл		
СГ.01	История России	ОК 06,	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 09,	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07,	
СГ.04	Физическая культура	ОК 08,	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ОК 03,	
СГ.06	Основы бережливого производства	ОК 07,	
ОП	Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	ОК 01, ОК 04, ОК 05,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3,
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	ОК 01, ОК 03, ОК 04,	ПК.1.1,
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	ОК 01, ОК 05, ОК 03, ОК 06, ОК 09,	ПК.1.1,
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	ОК 01, ОК 04,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.4,
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	ОК 01, ОК 02,	
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	ОК 01, ОК 02, ОК 03,	ПК.1.4,
ОП.07	Иностранный язык (второй)	ОК 09,	
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология	ОК 04, ОК 03, ОК 05, ОК 06,	
П	Профессиональный цикл		

Программа создана в цифровом конструкторе

ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4,
МДК.01.01	Изучение основ делопроизводства	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4,
МДК.01.02	Соблюдение норм этики делового общения	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4,
МДК.01.03	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4,
МДК.01.04	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4,
ПП.01	Производственная практика	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4,
ПМн.02	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)		ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.2 ПК 2.4
МДК.02.01	Организация питания на предприятии питания		ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4
МДК.02.02	Организация обслуживания на предприятии питания		ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4
МДК.02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4
МДК.02.04	Программное обеспечение ресторанной деятельности		ПК 2.3
МДК.02.05	Технология продаж услуг предприятий питания		ПК 2.3
ПП.02	Производственная практика		ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4
ПМ.03	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Официант»		ПК.3.1,
МДК.03.01	Организация и технология деятельности официанта, бармена		ПК.3.1,
УП.03	Учебная практика		ПК.3.1,
ПП.03	Производственная практика		ПК.3.1,
Вариативная часть образовательной программы			
ОП	Общепрофессиональный цикл		
ОП.09	Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,	
ОП.10	Технологии стартап-проектирования	ОК 03,	
П	Профессиональный цикл		
ПМ.04	Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания		ПК.4.1,
МДК.04.01	Инновации и традиции технологии ресторанной продукции		ПК.4.1,
МДК.04.02	Стандарты обслуживания в предприятиях питания		ПК.4.1,
ПП.04	Производственная практика		ПК.4.1,

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам						Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс			
										1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр		
ООД	Общеобразовательные дисциплины		1476	0	1334	0	0	126	16	578	820	78	0	0	0	0	0
ООД.01	Русский язык	экзамен	82		78				4	34	48						
ООД.02	Литература	диф.зачет	100		100					34	66						
ООД.03	История	экзамен	120		116				4	50	70						
ООД.04	Обществознание	диф.зачет	102		94			8		52	50						
ООД.05	География	диф.зачет	100		94			6		50	50						
ООД.06	Иностранный язык	экзамен	122		118				4	52	70						
ООД.07	Математика	экзамен	222		196			22	4	86	136						
ООД.08	Информатика	диф.зачет	100		100					34	66						
ООД.09	Физическая культура	диф.зачет	78		78					34	44						
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	диф.зачет	78		78					34	44						
ООД.11	Физика	диф.зачет	78		78					34	44						
ООД.12	Химия	диф.зачет	78		78					34	44						

Программа создана в цифровом конструкторе

ООД.13	Биология	диф.зачет	78		64			14		0	78						
ООД.14	Индивидуальный проект	диф.зачет	38					38		16	22						
ООД.15	Введение в специальность	диф.зачет	100		62			38		34	66						
СГ	Социально-гуманитарный цикл		376	0	326	0	0	46	4	0	0	214	144	18	0	376	0
СГ.01	История России	экзамен	58		48			6	4			58				58	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	диф.зачет	70		70							32	38			70	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	Другие формы контроля	68		56			12					68			68	
СГ.04	Физическая культура	диф.зачет	88		88							32	38	18		88	
СГ.05	Основы финансовой грамотности	Другие формы контроля	46		32			14				46				46	
СГ.06	Основы бережливого производства	Другие формы контроля	46		32			14				46				46	
ОП	Общепрофессиональный цикл		524	0	422	0	0	90	12	34	44	214	172	60	0	420	104
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	диф.зачет	44		44						44					44	
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	диф.зачет	44		32			12				44				44	
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	экзамен	66		48			14	4			66				66	
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	экзамен	46		38			4	4				46			46	
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	диф.зачет	44		32			12				44				44	
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	экзамен	42		36			2	4					42		42	
ОП.07	Иностранный язык (второй)	диф.зачет	100		88			12				44	38	18		100	
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология	Другие формы контроля	34		32			2		34						34	
ОП.09	Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности	диф.зачет	68		36			32				16	52				68
ОП.10	Технологии стартап-проектирования	Другие формы контроля	36		36								36				36
П	Профессиональный цикл		1296	908	574	396	18	170	30	0	0	106	470	498	0	738	558
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	экзамен	282	148	164	72		34	12	0	0	46	236	0	0	210	72
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	экзамен	66	36	56			4	6				66			48	18
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства	Другие формы контроля	46	40	32			14				46				46	
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения	Другие формы контроля	28		20			8					28			28	
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за	диф.зачет	64		56			8					64			46	18

Программа создана в цифровом конструкторе

	предоставленные услуги туризма и гостеприимства																	
ПП.01	Производственная практика	диф.зачет	72	72		72							72			36	36	
	Экзамен по модулю		6					6					6			6		
ПМн.02	Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)	экзамен	461	396	216	180	59	6	0	0	0	0	170	219	0	218	171	
МДК.02.01	Организация питания на предприятии питания	диф.зачет	62	54	54		8						62			62		
МДК.02.02	Организация обслуживания на предприятии питания	диф.зачет	62	54	54		8						62			62		
МДК.02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	диф.зачет	40	36	36		4							40		40		
МДК.02.04	Программное обеспечение ресторанной деятельности	диф.зачет	46	36	36		10						46				46	
МДК.02.05	Технология продаж услуг предприятий питания	диф.зачет	65	36	36		29							65			65	
ПП.02	Производственная практика	диф.зачет	180	180		180								180		120	60	
	Экзамен по модулю		6					6						6		6		
ПМ.03	Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)	экзамен	238	86	86	108	18	20	6	0	0	60	64	0	0	124	0	
МДК.03.01	Организация и технология деятельности официанта, бармена	Дифф.зачет, курсовая работа, другие формы контроля	124	86	86		18	20				60	64			124		
УП.03	Учебная практика	диф.зачет	72			72												
ПП.03	Производственная практика	диф.зачет	36			36												
	Экзамен по модулю		6					6										
ПМ.04	Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания	экзамен	315	278	108	144	57	6	0	0	0	0	0	279	0	0	315	
МДК.04.01	Инновации и традиции технологии ресторанной продукции	диф.зачет	83	68	54		29							83			83	
МДК.04.02	Стандарты обслуживания в предприятиях питания	диф.зачет	82	66	54		28							82			82	
ПП.04	Производственная практика	диф.зачет	144	144		144								144			144	
	Экзамен по модулю		6					6						6			6	
ГИА			180												180	180		
Итого			3852	908	2674	504	18	424	62	612	864	612	900	576	180	3190	662	

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.10 Технологии стартап-проектирования	36	-	Региональный компонент для усиления подготовки обучающихся в области применения цифровых технологий в профессиональной сфере
2	ОП.09 Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности	68	ЦОМ/проект	Для усиления подготовки обучающихся в области применения цифровых технологий в профессиональной сфере
3	ПМ.04 Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания	315	ПОП-П/работодатель	ООО «Джи1 Интертейнмент» ООО «Батони» ООО «Ресторация» Знание стандартов обслуживания в индустрии питания, навык формирования стандартов обслуживания всех категорий персонала на предприятии ресторанной индустрии
Итого		419		

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1	Решение ситуационных задач и заданий по обеспечению продовольственного и материально-технического снабжения на предприятии питания. Решение заданий по основным и вспомогательным службам предприятий общественного питания. Изучение оборудования предприятий общественного питания	Организация питания на предприятии питания	54	Торговый зал предприятия питания/бара Зона по видам работ «Ресторанное искусство» Зона по видам работ «Барное дело и искусство бариста»	Администратор предприятия питания / Преподаватель / приглашенный спикер
2	Полный цикл обслуживания потребителей индустрии питания/практическая работа, ситуационные задачи	Организация обслуживания на предприятии питания	54	Торговый зал предприятия питания/бара Зона по видам работ «Ресторанное искусство» Зона по видам работ «Барное дело и искусство бариста»	Администратор предприятия питания / Преподаватель / приглашенный спикер

Программа создана в цифровом конструкторе

3	Полный цикл обслуживания потребителей индустрии питания/практическая работа, ситуационные задачи	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	36	Торговый зал предприятия питания/бара Зона по видам работ «Ресторанное искусство». Зона по видам работ «Барное дело и искусство бариста»	Администратор предприятия питания / Преподаватель / приглашенный спикер
4	Отчет по использованию программного обеспечения ресторанной деятельности/ практическая работа, ситуационные задачи	Программное обеспечение ресторанной деятельности	36	Торговый зал предприятия питания/бара Зона по видам работ «Ресторанное искусство». Зона по видам работ «Барное дело и искусство бариста»	Менеджер предприятия питания Преподаватель / приглашенный спикер
5	Решение ситуационных задач и заданий по стимулированию сбыта и личным продажам	Технология продаж услуг предприятий питания	36	Торговый зал предприятия питания/бара Зона по видам работ «Ресторанное искусство». Зона по видам работ «Барное дело и искусство бариста»	Менеджер предприятия питания Преподаватель / приглашенный спикер
6	Организационно-управленческая структура и взаимодействие подразделений предприятия питания	Производственная практика	72	Торговый зал предприятия питания/бара	Администратор предприятия питания
7	Составление профессиональных компетенций сотрудников предприятий туризма и гостеприимства. Составление схемы взаимодействия служб предприятий туризма и гостеприимства. Решение ситуационных задач по использованию эффективных методов принятия управленческих решений	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	40	Торговый зал предприятия питания/бара Зона по видам работ «Ресторанное искусство». Зона по видам работ «Барное дело и искусство бариста»	Администратор предприятия питания / Преподаватель / приглашенный спикер
8	Расчет потребителя после обслуживания/ практическая работа, ситуационные задачи	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	36	Торговый зал предприятия питания/бара Зона по видам работ «Ресторанное искусство». Зона по видам работ «Барное дело и искусство бариста»	Администратор предприятия питания / Преподаватель / приглашенный спикер
9	Работа с международными стандартами обслуживания индустрии питания. Разработка стандарта обслуживания для конкретной должности работника предприятия питания	Стандарты обслуживания в предприятиях питания	66	Торговый зал предприятия питания/бара Зона по видам работ «Ресторанное искусство». Зона по видам работ «Барное дело и искусство бариста»	Администратор предприятия питания / Преподаватель / приглашенный спикер
10	Работа с технико-технологической документацией	Инновации и традиции	68	Кухня предприятия питания/бара	Повар, Преподаватель /

Программа создана в цифровом конструкторе

	предприятия питания. Производство несложных блюд ресторанного ассортимента	технологии ресторанной продукции		Зона по видам работ «Ресторанное искусство» Зона по видам работ «Барное дело и искусство бариста»	приглашенный спикер
11	Стандарты обслуживания в предприятиях питания. Информирование гостей об основных и дополнительных услугах предприятия питания	Производственная практика	36	Торговый зал предприятия питания/бара	Администратор предприятия питания
12	Отработка в должности официанта, бармена/ практическая работа, ситуационные задачи	Организация и технология деятельности официанта, бармена	86	Торговый зал предприятия питания/бара, Зона по видам работ «Ресторанное искусство» Зона по видам работ «Барное дело и искусство бариста»	Администратор предприятия питания, Преподаватель / приглашенный спикер
13	Подготовка помещений и инвентаря для обслуживания гостей в предприятии питания	Учебная практика	72	Торговый зал предприятия питания/бара	Администратор предприятия питания
14	Обеспечение качественного обслуживания гостей, создание благоприятной атмосферы в предприятиях питания	Производственная практика	36	Торговый зал предприятия питания/бара	Администратор предприятия питания

5.4. Календарный учебный график

курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1																		=	=																																		
2																		∴	=	=																																	
3																																																					

Сокращения: ОЧ – обязательная часть образовательной программы; ВЧ – вариативная часть образовательной программы.

Модули и дисциплины (обязательная часть) (36 ак. ч. в неделю)

::

Промежуточная аттестация (36 ак. ч. в неделю)

=

Каникулы

П

Практики (36 ак. ч. в неделю)

Г

Государственная итоговая аттестация (36 ак. ч. в неделю)

Сводные данные по бюджету времени

КУРС	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего ак.ч.	
	Всего		1 Семестр		2 Семестр		Всего		1 Семестр		2 Семестр		Всего		1 Семестр		2 Семестр		Всего				нед.
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.			
1 курс	39	1404	17	612	22	792	2	72	0	0	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	11	1404	
2 курс	35	1260	16	576	19	684	2	72	1	36	1	36	5	180	0	0	5	180	0	0	10	1260	
3 курс	36	1296	9	324	27	972	1	36	1	36	0	0	9	324	7	252	2	72	4	144	2	1296	

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Джи1 Интертейнмент», при проведении практических занятий, всех видов практики;

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-3 курсах обучения, охватывая профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Джи1 Интертейнмент» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

Программа создана в цифровом конструкторе

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: ДЭ.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, Социально-гуманитарных дисциплин, Безопасности жизнедеятельности

Лаборатории:

Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности

Мастерские/зоны по видам работ:

Спортивный комплекс

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

Программа создана в цифровом конструкторе

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение (ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса, МДК.02.01 Организация питания на предприятии питания).

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Ден Валерия Гихоевна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	доцент	6 лет
2	Кононов Артём Юрьевич	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	доцент	15 лет
3	Дудченко Екатерина Дмитриевна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	преподаватель	1 год
4	Заикина Алена Эдуардовна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский	преподаватель	1 год

Программа создана в цифровом конструкторе

		государственный университет»		
5	Горбатенко Анна Эдуардовна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	преподаватель	1 год
6	Лакиза Алина Романовна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	преподаватель	1 год
7	Алексеевская Анастасия Евгеньевна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	преподаватель	8 лет
8	Кавецкая Вера Вячеславовна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	преподаватель	34 года
9	Озерова Алина Олеговна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	преподаватель	10 лет
10	Шеметова Елена Васильевна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	старший преподаватель	20 лет
11	Беспаленко Наталья Филипповна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	преподаватель	40 лет
12	Левченко Татьяна Александровна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	доцент	28 лет
13	Голованова Ксения Евгеньевна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	преподаватель	10 лет
14	Власова София Павловна	ООО «Батони»	Руководитель отдела адаптации и обучения	5 лет
15	Молочная Арина Викторовна	ООО «Ресторация»	Управляющий рестораном	7 лет
16	Онохов Тимофей Владимирович	ООО «БЭККЕРИ-М»	Управляющий рестораном	10 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 234 000 рублей за 1 год обучения.

Программа создана в цифровом конструкторе

6.5. Сведения о реализации образовательной программы в сетевой форме описания сетевой образовательной программы

Образовательная программа реализуется в сетевой форме с использованием ресурсов следующих организаций:

Базовая организация: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет».

Организация-участник: предприятия-партнеры

Реализуют в полном объеме дисциплину ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания в количестве 18 академических часов без проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и
гостеприимства»

2026 г.

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
<i>1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы....</i>	<i>3</i>
<i>1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	8
<i>2.1. Трудоемкость освоения модуля.....</i>	<i>8</i>
<i>2.2. Структура профессионального модуля.....</i>	<i>9</i>
<i>2.3. Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>11</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	18
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>18</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>18</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	22

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи,	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	

	составлять план действия, реализовывать составленный план		
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	

	профессиональной деятельности		
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения	
ПК.1.1	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение	Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Основы трудового	Планирование текущей деятельности сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства

	информации) Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения	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	
ПК.1.2	Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов	Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Программное обеспечение деятельности туристских организаций Основы делопроизводства	Организация и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства

ПК.1.3	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)	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	Координация контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства
ПК.1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Теория межличностного и	Осуществление расчетов с потребителями за предоставленные услуги

		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	
--	--	---	--

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	164	76
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	34	0
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	0	0
производственная	72	72
Промежуточная аттестация	12	0
Всего	276	148

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3	Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства	66	40	66	56		4		
ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3	Раздел 2. Основы делопроизводства и документооборота служб предприятий туризма и гостеприимства	46		46	32		14		
ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3	Раздел 3. Этика делового общения служб предприятий туризма и гостеприимства	28		28	20		8		
ПК.1.4	Раздел 4. Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства	64	36	64	56		8		
ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего	282	148		164	0	34	0	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства (60 ч)		60/0	
МДК.01.04 Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства		60/0	
Тема 1.1. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства	Содержание	28/0	ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3
	Роль и место знаний по дисциплине 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.	4/0	
	Показатели оценки деятельности предприятий туризма и гостеприимства. Сотрудники служб предприятий туризма и гостеприимства: подбор, требования, профессиональные компетенции, качества, необходимые успешному специалисту. Функции сотрудников в соответствии с направлениями работы служб. Ознакомление с организацией рабочего места служб предприятий туризма и гостеприимства.	4/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

	В том числе практических и лабораторных занятий	18/0	
	Разработка плана и определение целей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства.	6/0	
	Составление схемы взаимодействия служб предприятий туризма и гостеприимства.	6/0	
	Составление профессиональных компетенций сотрудников предприятий туризма и гостеприимства.	6/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Составление графиков выхода на работу на предприятиях туризма и гостеприимства.	2/0	
Тема 1.2. Функции управления службами предприятий туризма и гостеприимства	Содержание	32/0	ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3
	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. Функции управления: понятие, виды, взаимосвязь. Особенности общих и специальных функций.	2/0	
	Планирование: понятие, значение, классификация, формы, основные стадии. Роль планирования в структурных подразделениях предприятий туризма и гостеприимства. Методика определения потребности служб в материальных ресурсах и персонале.	2/0	
	Организация и координация деятельности персонала	2/0	

	структурного подразделения. Функция организации: понятие, сущность. Распределение задач на предприятии. Сущность делегирования. Содержание и виды полномочий и ответственности. Пределы полномочий.		
	Цели, задачи и принципы организации труда. Формы и виды разделения труда в службах предприятий туризма и гостеприимства. Сущность и виды нормирования труда. Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним, принципы построения. Виды и функции уровней управления. Централизация и децентрализация управления. Структурные подразделения, звенья и ступени управления. Взаимосвязи служб.	2/0	
	Структура служб предприятий туризма и гостеприимства и их взаимосвязь. Виды организационных структур управления, их характеристика, преимущества и недостатки. Типовая организационная структура предприятий туризма и гостеприимства. Мотивация труда. Понятие и назначение мотивации. Критерии мотивации (потребности, мотивы, стимулы, вознаграждение) труда. Мотивационный процесс. Лояльность персонала: понятие, виды, формирование. Факторы, влияющие на лояльность персонала. Оценка и пути повышения лояльности персонала. Психология коллектива.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20/0	
	Решение ситуационных задач по использованию эффективных методов принятия управленческих решений.	4/0	
	Отработка методики выявления потребностей и мотивов	4/0	

	поведения персонала структурного подразделения.		
	Подготовка индивидуальных рекомендаций по повышению мотивации к труду.	4/0	
	Разработка программы формирования лояльности персонала.	4/0	
	Составление схемы проведения контроля в заданном структурном подразделении.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Организация рабочего места сотрудников.	2/0	
Раздел 2. Основы делопроизводства и документооборота служб предприятий туризма и гостеприимства (46 ч)		46/0	
МДК.01.01 Изучение основ делопроизводства		46/0	
Тема 2.1. Делопроизводства и общие нормы оформления документов	Содержание	10/0	ПК.1.1
	Документ и его функции.	1/0	ПК.1.2
	Нормативно-методическая база документационного обеспечения управления.	1/0	ПК.1.3
	Требования к составлению и оформлению деловых документов.	1/0	
	Классификация и структура организационно-распорядительных документов.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Оформление реквизитов документов.	2/0	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Разработка внутренних нормативных документов для эффективной организации труда (скрипты).	4/0	
Тема 2.2. Основные виды управленческих документов	Содержание	18/0	ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3
	Организационные документы.	2/0	
	Распорядительные документы.	2/0	
	Виды информационно-справочных документов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Составление и оформление организационных документов (устав, положение, учредительный договор, штатное расписание, структура, должностные инструкции) Составление и оформление распорядительных документов (постановление, распоряжение, приказ, указание)	4/0	
	Составление и оформление информационно-справочных документов (справка, служебная записка, список и пр.).	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Составление и оформление организационных документов (должностные инструкции). Разработка внутренних нормативных документов для эффективной организации труда	6/0	

	(стандарты операционных процедур).		
Тема 2.3. Организация работы с документами	Содержание	18/0	ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3
	Понятие и принципы организации документооборота.	2/0	
	Порядок ведения документации.	2/0	
	Деловая переписка в туризме и гостеприимстве. Документы по трудовым отношениям. Виды договорных отношений в туризме. Особенности подготовки и заключения договоров в туризме. Правила оформления платежной, туристской, страховой, визовой и отчетной документации, порядок подготовки, заключения и исполнения договоров.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Составление деловых писем в сфере туризма и гостеприимства.	2/0	
	Работа с кадровыми документами.	2/0	
	Визовые формальности в туризме.	2/0	
	Оформление договора о реализации турпродукта исходя из нормативно-правового содержания ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Оформление агентского договора исходя из нормативно-	4/0	

	правового содержания ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».		
Раздел 3. Этика делового общения служб предприятий туризма и гостеприимства (28 ч)		28/0	
МДК.01.02 Соблюдение норм этики делового общения		28/0	
Тема 3.1. Общие сведения об этической культуре	Содержание	14/0	ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения	4/0	
	Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	4/0	
	Основы межличностного и делового общения.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Применение техники вербальной/невербальной в т.ч. письменной коммуникации на предприятиях туризма и гостеприимства.	4/0	ПК.1.4
Тема 3.2. Организация и технологии работы служб предприятий туризма и гостеприимства с клиентами/гостями на английском языке	Содержание	14/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	Деловое общение. Этика и этикет.	2/0	

	Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в сфере туризма и гостеприимства. Особенности межкультурной коммуникации с гостями.	4/0	
	Правила деловой коммуникации (вербальная/невербальная, письменная, в т.ч. телефонные переговоры).	2/0	
	Способы преодоления барьеров эффективной коммуникации.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов между сотрудниками служб предприятий туризма.	4/0	
Раздел 4. Технология расчетов клиентов/гостей сотрудниками служб предприятий туризма и гостеприимства (64 ч)		64/0	
МДК.01.03 Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства		64/0	
Тема 4.1. Ценообразование и ценовая политика	Содержание	28/0	ПК.1.4
	Ценообразование: расчет цены услуг. Методы расчета цены туристских услуг; управление доходами: оптимизация цены.	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18/0	
	Факторы, влияющие на ценообразование гостиничного предприятия.	6/0	
	Основные методы ценообразования, используемые при определении цены туристских услуг.	6/0	

	Виды скидок с цены, применяемые в сфере туризма и гостеприимства.	6/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Составление программы лояльности клиентов.	4/0	
Тема 4.2. Осуществление расчетов клиентов за предоставленные услуги	Содержание	36/0	
	Нормативно-правовая база расчетов с клиентом.	2/0	
	Технологический цикл расчетов с клиентами.	2/0	
	Автоматизация расчетов с клиентами. Профессиональные программы.	2/0	
	Особенности расчетов с корпоративными клиентами, юридическими лицами.	2/0	
	Туроператорские, турагентские продажи.	2/0	
	Особенности расчетов и порядок заполнения документов при расчете с клиентами - физическими лицами. Взаимодействие в процессе расчетов с другими подразделениями, службами организаций сферы туризма и гостеприимства.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20/0	
	Встреча, обслуживание и расчет клиентов, прощание в сфере туризма и гостеприимства.	6/0	
	Решение различных ситуаций при расчете с клиентами.	6/0	

	Владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет.	8/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Разработать инструкции по производству расчета наличным и безналичным способами.	4/0	
Учебная практика			
Производственная практика Виды работ: Ознакомление и изучение режима работы, организационной структуры предприятия. Оработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время предоставления услуг. Выполнение калькуляции стоимости услуг для потребителей. Прием заявки на соответствующие услуги (по телефону, факсу, Интернету) на русском и иностранном языке. Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг. Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение услуг. Внесение изменений в заказ. Составление и обработка документации. Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями. Оработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами. Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов. Владение профессиональной этикой. Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям. Составление отчетности. Оработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги. Оформление и защита отчета.			
Форма промежуточной аттестации - Экзамен			
Всего:		282/0	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Максимцев, И. А. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Максимцев, Н. А. Горелов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 526 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8443-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561127>

2. Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18811-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563901>

3. 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, 2024. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06957-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540743>

4. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 239 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16429-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564541>

5. Феденева, И. Н. Организация туристской индустрии : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 205 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-07372-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564459>

6. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебник для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16622-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566017>

7. Абуладзе, Д. Г. Документационное обеспечение управления персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. Г. Абуладзе, И. Б. Выпрямкина, В. М. Маслова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 374 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/531449>

8. Баумгартен, Л. В. Основы маркетинга гостиничных услуг : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10548-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566016>.

9. 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, 2025. — 293 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10541-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566018>

10. Бугорский, В. П. Организация туристской индустрии. Правовые основы : учебник для среднего профессионального образования / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02282-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562433>

11. Ветитнев, А. М. Информационно-коммуникационные технологии в туризме : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08219-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563008>

12. Восколович, Н. А. Маркетинговые технологии в туризме : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Восколович. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15811-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566011>

13. Грозова, О. С. Делопроизводство : учебник для среднего профессионального образования / О. С. Грозова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 131 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15986-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563440>

14. Корнеев, И. К. Документационное обеспечение управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. К. Корнеев, А. В. Пшенко, В. А. Машурцев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — Программа создана в цифровом конструкторе

438 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16002-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563193>.

15. Корнеев, И. К. Документационное обеспечение управления : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. К. Корнеев, А. В. Пшенко, В. А. Машурцев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 438 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16002-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563193>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
2. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"
3. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
4. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
5. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"
6. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
7. Профессиональный портал www.TourDom.ru - Режим доступа: www.TourDom.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК.1.1	Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства Умения взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов	Контрольные работы, зачеты, экзамен по модулю. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК.1.2	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)	
ПК.1.3	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	
ПК.1.4	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	

Приложение 1.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.03 Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)»

2026 г.

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1 <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы....</i>	<i>3</i>
1.2 <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	4
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	<i>4</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	<i>4</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>5</i>
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено).....</i>	<i>10</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	11
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>11</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>11</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	12

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Официант»».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК.3.1	приветствовать гостей во всех гостевых зонах, обеспечивать качественное обслуживание гостей, создавать благоприятную атмосферу в ресторанах, обеспечивать качественное обслуживание гостей, создавать благоприятную атмосферу в барах	стандарты в области продуктов питания и напитков, правила приёма, учёта и хранения продукции, стандарты и основные процедуры обслуживания гостей, работы ресторана, виды и назначения используемых столовых приборов и посуды, столового белья, стандарты и основные процедуры обслуживания гостей предприятия питания, стандарты в области продуктов питания и напитков, правила приёма, учёта и хранения продукции	принятия, оформления и уточнения заказа гостей, рекомендации гостям по выбору блюд и напитков, использования систем управления взаимоотношениями с клиентами, специализированных программ организации питания, приготовления и подачи алкогольных и безалкогольных напитков

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	86	86
Курсовая работа (проект)	18	0
Самостоятельная работа	20	0
Практика, в т.ч.:	108	0
учебная	72	0
производственная	36	0
Промежуточная аттестация	6	0
Всего	238	86

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.3.1	Освоение профессии рабочего (официант, бармен)	124	86	124	86	18	20		
ПК.3.1	Учебная практика	72						72	
ПК.3.1	Производственная практика	36							36
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего	238	86		86	18	20	72	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Освоение профессии рабочего (официант, бармен) (124 ч)		130/0	
МДК.03.01 Организация и технология деятельности официанта, бармена		130/0	
Введение в профессию. Организация труда.	Содержание	12/0	ПК.3.1
	Понятийный аппарат в отрасли общественного питания. Классификация предприятий общественного питания и особенности введения предпринимательской деятельности с учетом характеристик.	1/0	
	Историческая ретроспектива ресторанного бизнеса: возникновение отрасли, мировая и отечественная история появления и развития сферы общественного питания Современное состояние и перспективы ресторанной отрасли на мировом и отечественном уровнях.	1/0	
	Значимость профессии на современном этапе экономического развития. Профессиоведческая характеристика трудовой деятельности, специфические особенности труда, уровни квалификации. Требования профессии, медицинские противопоказания.	1/0	
	Современный рынок труда в отрасли. Кадровая политика на предприятиях общественного питания. Права и обязанности сторон-участников трудовых отношений на предприятии общественного питания.	1/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Анализ тенденций отрасли общественного питания на региональном уровне, определение перспектив развития	2/0	
	Задание на проверку остаточных знаний по нормативной документации отрасли	2/0	
	Разработка должностных обязанностей официанта	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Анализ рынка труда общественного питания	2/0	ПК.3.1
Оборудование, посуда и инвентарь бара	Содержание	30/0	
	Торгово-технологическое (холодильное, торговое, тепловое, механическое) и весоизмерительное оборудование бара. Посуда и инвентарь бара. Аксессуары бара. Международные единицы измерения жидкостей	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/0	
	Работа с технологическим (холодильное, тепловое, механическое) и весоизмерительным оборудованием бара, буфета	6/0	
	Работа с инвентарем и посудой бара, расстановка, оформление, полировка	4/0	
	Работа с аксессуарами и декоративным оформлением бара	4/0	

	Работа с риммером, приготовление наледи из сахара и соли	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8/0	
	Подготовка реферативных работ	8/0	
Характеристика напитков	Содержание	18/0	ПК.3.1
	Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Понятия, виды, назначения. Особенности подачи и сочетания с блюдами	1/0	
	Характеристика крепкоалкогольных напитков: водка, джин, виски, мескаль, текила, кашаса, ром, коньяк, бренди, граппа, марк, ликеры, настойки, бальзамы. Особенности хранения, подачи, сочетания с продуктами и блюдами.	1/0	
	Среднеалкогольные напитки: вина натуральные, специальные, игристые, ароматизированные, пиво (классификация, терминология, приготовление). Характеристика, особенности воздействия на организм, хранения, подачи, рекомендации по употреблению и использованию в составе классических коктейлей	2/0	
	Безалкогольные напитки и вспомогательные компоненты: виды, назначение, особенности применения, возможности использования, сочетания и рекомендации по приготовлению смешанных напитков. Смягчающие добавки: молоко, сливки, яйца, сиропы, сауэр-микс, их использование в составе коктейлей и смешанных напитков	1/0	
	Добавки, изменяющие органолептические свойства смешанных напитков: ароматические горечи, острые соусы, пряности и приправы. Фрукты и	1/0	

	овощи, используемые для оформления коктейлей		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	Принятие заказа, пояснение потребителю о винах и продукции бара	5/0	
	Декантация вина	5/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовка сообщений по теме с презентационным материалом	2/0	
Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков	Содержание	36/0	ПК.3.1
	История возникновения коктейлей. Классификация смешанных напитков и коктейлей. Характеристика смешанных напитков и коктейлей. Формула построения. Характеристика основных баз для коктейлей. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов коктейлей. Характеристика наполнителей коктейлей. Характеристика сопутствующих компонентов для коктейлей.	4/0	
	Методы и техника приготовления смешанных напитков. Оформление коктейлей.	4/0	
	Техника приготовления алкогольных смешанных напитков. Техника приготовления длинных смешанных напитков. Техника приготовления средних смешанных напитков. Техника приготовления коротких	6/0	

	смешанных напитков. Техника приготовления коктейлей аперитивов. Техника приготовления коктейлей-дайджестивов. Техника приготовления медовых смешанных напитков. Техника приготовления смешанных напитков для компаний		
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	Работа с шейкером методом «Шейк»	2/0	
	Разработка вариантов оформления коктейлей оформление коктейлей	2/0	
	Изготовление коктейлей	4/0	
	Изготовление смешанных напитков	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	10/0	
	Доклады по истории создания различных напитков и производства напитков	10/0	
Психологические аспекты в общественном питании	Содержание	34/0	
	Психология в общественном питании и ее место в психологии труда, социальной и общественной психологии. Психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности. Психология работоспособности. Понятие способностей и их влияние на результаты работы. Мотивационная сфера личности в профессиональной	6/0	

	деятельности.		
	Характеристика потребителей по типам характера, темпераменту, ценностной ориентации и установкам, степени контактности. Приемы ведения беседы. Модели поведения для обеспечения взаимопонимания и взаимодействия с посетителями и внутри коллектива. Основы работы с конфликтами.	4/0	
	Профессиональная этика. Основные нормы и правила профессионального этикета. Создание собственного имиджа (речевой этикет, воспитание вкуса в одежде).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Создание собственного имиджа официанта и бармена (речевой этикет, воспитание вкуса в одежде).	6/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	16/0	
	Разработка инструкций и рекомендаций профессионального поведения для персонала	16/0	
Курсовой проект (работа) (18ч)			
Учебная практика Виды работ: 1) ознакомление с предприятием, историей, типом, корпоративными особенностями, режимом работы, ассортиментом предоставляемой продукции и услуг, формами обслуживания; 2) получение спецодежды/формы; 3) изучение нормативно-правовой и учредительной документации; 4) изучение правил безопасности и прохождение инструктажей; 5) изучение структуры управления, особенностей работы основных категорий сотрудников, обязанностей и квалификационных требований к каждой категории; 6) знакомство с квалификационной характеристикой профессий официант и бармен; 7) знакомство с материально-технической базой			

предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой, оборудование и инвентарь); 8) организация рабочего места официанта/бармена, знакомство с оборудованием и инвентарем; 9) подготовка зала/бара к обслуживанию (подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды к обслуживанию); 10) выполнение функций помощника бармена и официанта (подготовка ингредиентов для приготовления напитков, поддержание чистоты и другие вспомогательные работы за барной стойкой и в торговом зале). 11) оформление отчета.		
Производственная практика Виды работ: 1) ознакомление с предприятием, историей, типом, корпоративными особенностями, режимом работы, ассортиментом предоставляемой продукции и услуг, формами обслуживания; 2) получение спецодежды/формы; 3) изучение нормативно-правовой и учредительной документации; 4) изучение правил безопасности и прохождение инструктажей; 5) изучение структуры управления, особенностей работы основных категорий сотрудников, обязанностей и квалификационных требований к каждой категории; 6) знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой, оборудование и инвентарь); 7) подготовка мебели, оборудования, инвентаря, аксессуаров, посуды, весоизмерительных приборов к обслуживанию, в том числе к выездному, в соответствии с инструкциями и регламентами; 8) оформление витрины и барной стойки; 9) приготовление и подача алкогольных, безалкогольных напитков и коктейлей; 10) приготовление и подача чая и кофе; 11) обслуживание гостей (самостоятельный прием заказа, отработка приёмов подачи блюд и напитков, соблюдение последовательности); 12) консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков; 13) эксплуатация контрольно-кассовой техники и POS терминалов; 14) отработка техники расчета с гостем. 15) составление документации, отчетов с помощью специализированных программ; 16) оформление и защита отчета		
Форма промежуточной аттестации - экзамен		
Всего:	238/0	

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Роль командной работы на предприятиях общественного питания.
2. Меню как инструмент продвижения предприятия питания.
3. Управление конфликтами на предприятиях питания.
4. Имидж бармена как инструмент продвижения предприятия питания.
5. Формы и методы обслуживания на предприятиях питания Приморского края.
6. Анализ рынка общественного питания в Приморском крае.
7. Особенности рынка общественного питания в Приморском крае.
8. Профессиональная этика и создание имиджа официанта для развития предприятия питания.
9. Франчайзинг как стратегия развития ресторанного бизнеса России.
10. Реклама ресторана как средство привлечения гостей и получения прибыли. 3. Меню как инструмент продвижения услуг предприятий питания.
11. Диагностика меню как маркетинговый инструмент продаж.
12. Интерьер предприятия питания как инструмент формирования клиентской базы.
13. Технологии формирования сетевого рынка услуг общественного питания.
14. Услуги консалтинга в системе общественного питания.
15. Особенности формирования ценовой политики предприятия питания.
16. Принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания.
17. Дополнительные услуги полносервисных ресторанов.
18. Персонал и его роль в повышении качества обслуживания потребителей.
19. Фирменный стиль предприятия питания и технологии его формирования.
20. Применение систем автоматизации в ресторанном бизнесе.
21. Особенности услуг питания предприятий формата fast-food.
22. Особенности услуг питания предприятий формата free-flow.
23. Принципы организации услуг питания «организованных» коллективов.
24. Современные формы и методы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.
25. Банкетный продукт и особенности его формирования.
26. Современные тенденции профессиональной сервировки стола в ресторанах.
27. Принципы формирования винного ассортимента в ресторанах и барах.

28. Организация работы с алкогольными напитками в ресторанах.
29. Услуги кейтеринга в системе общественного питания.
30. Принципы организации услуг food-court в крупных торговых центрах.

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория(и), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562367>

3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5. — URL: <https://book.ru/book/957444>

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562022>

5. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562022>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2178877>
3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
4. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"
5. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
6. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
7. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"
8. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/>
10. Библиотека стандартов ГОСТ URL: <http://www.gost.ru>
11. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК.3.1	Подготавливает зал и сервирует столы для обслуживания в организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей Точно и правильно выполняет расчеты необходимого количества столовой посуды, приборов, барного стекла в соответствии с типом и классом организации общественного питания и их подготовка Применяет современные методы и формы обслуживания Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техник подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов	Контрольная работа Промежуточная аттестация Интерпретация результатов выполнения практических заданий оценка решения ситуационных задач оценка тестового контроля

Приложение 1.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.04 Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания»

2026 г.

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	3
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	5
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	6
2.3. Содержание профессионального модуля.....	8
3. Условия реализации профессионального модуля.....	14
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	14
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	14
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	16

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания»
код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Инновации и традиции организации обслуживания в предприятиях питания».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК.4.1	планировать последовательность описания стандартов обслуживания гостей, характеризовать параметры обслуживания гостей, визуально оценивать товарное качество и соответствие блюда требованиям внутренних стандартов предприятия к презентации блюд, правильно подавать холодные и горячие закуски, салаты, супы, основные горячие блюда, напитки кухни, хлеб и прочее в соответствии с рекомендуемыми стандартами обслуживания гостей за столом и на массовых мероприятиях, соблюдать последовательность	стандарты обслуживания и их влияние на качество обслуживания гостей, параметры, описываемые в стандартах обслуживания, важность установления определенного порядка обслуживания гостей для каждого периода работы ресторана/бара, стили обслуживания гостей в предприятиях питания, особенности обслуживания группы гостей и отдельных категорий гостей, температура подачи различных холодных и горячих блюд, правила и техника подачи блюд, методы презентации блюд гостям, правила выбора столовой	соблюдение определенного порядка обслуживания гостей для каждого периода работы ресторана/бара, применение стандартов обслуживания гостей: в зале гастрономического ресторана; в зале сетевого ресторана; в баре; в номере отеля; при проведении массового мероприятия, подготовки помещений и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях, цифровой грамотности (работа с программами, работа с кассой), составления отчетности в специализированных

	действий при подаче блюд и требования к сервировке в соответствии с заказанными блюдами, обеспечивать правильную температуру подачи различных холодных и горячих блюд, соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности при подаче блюд	посуды и приборов в соответствии с типом подаваемых блюд, правила выбора столовой посуды и приборов в соответствии с типом подаваемых блюд, рекомендации по очередности подачи различных блюд на один и тот же стол, рекомендации по подаче блюд при обслуживании массовых мероприятий, требования к качеству обслуживания гостей при подаче блюд, правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при подаче блюд на стол, требования и рекомендации по обеспечению безопасности готовой продукции при подаче блюд гостям, требования техники безопасности при подаче блюд	программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре
--	---	--	---

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК.4.1 Выполнять стандарты технологии и обслуживания в предприятиях	соблюдение определенного порядка обслуживания гостей для каждого периода работы ресторана/бараприменение	Тема 1.1. Технологические принципы производства ресторанной продукции и инновационные		ООО «Джи1 Интертейнмент» ООО «Батони» ООО «Ресторация»

	питания	стандартов обслуживания гостей: в зале гастрономического ресторана; в зале сетевого ресторана; в баре; в номере отеля; при проведении массового мероприятияподготовки помещений и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятияхцифровой грамотности (работа с программами, работа с кассой)составления отчетности в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в барепланировать последовательность описания стандартов обслуживания гостейхарактеризовать параметры обслуживания гостейвизуально оценивать товарное качество и соответствие блюда требованиям внутренних стандартов предприятия к презентации блюдправильно подавать холодные и горячие закуски, салаты, супы, основные горячие блюда, напитки кухни, хлеб и прочее в соответствии с рекомендуемыми стандартами обслуживания гостей за столом и на массовых мероприятияхсоблюдать последовательность действий при подаче блюд и требования к сервировке в соответствии с заказанными блюдамиобеспечивать правильную температуру подачи различных холодных и горячих блюдсоблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники	технологииТема 1.2. Технология приготовления холодных блюд и закусокТема 1.3. Технология приготовления суповТема 1.4. Технология приготовления соусовТема 1.5. Технология приготовления вторых горячих блюдТема 1.6. Технология приготовления сладких блюд и напитковТема 2.1. Стандарты обслуживания: понятия и нормативно-правовая базаТема 2.2. Стандарты безопасных условий работы, соблюдение требований охраны труда и техники безопасностиТема 2.3. Стандарты соблюдения требований к безопасности готовой продукцииТема 2.4. Стандарты взаимодействия с коллегами и руководством		Знание стандартов обслуживания в индустрии питания, навык формирования стандартов обслуживания всех категорий персонала на предприятии ресторанной индустрии
--	---------	---	---	--	---

		безопасности при подаче блюдстандарты обслуживания и их влияние на качество обслуживания гостейпараметры, описываемые в стандартах обслуживанияважность установления определенного порядка обслуживания гостей для каждого периода работы ресторана/барастили обслуживания гостей в предприятиях питанияособенности обслуживания группы гостей и отдельных категорий гостейтемпература подачи различных холодных и горячих блюдправила и техника подачи блюDMETHOD презентации блюда гостямправила выбора столовой посуды и приборов в соответствии с типом подаваемых блюDMETHOD выбора столовой посуды и приборов в соответствии с типом подаваемых блюDMETHOD рекомендации по очередности подачи различных блюд на один и тот же столрекомендации по подаче блюд при обслуживании массовых мероприятийтребования к качеству обслуживания гостей при подаче блюDMETHOD ресторанный этикет и требования ресторанного протокола при подаче блюд на столтребования и рекомендации по обеспечению безопасности готовой продукции при подаче блюд гостямтребования техники безопасности при подаче блюда			
--	--	--	--	--	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	108	77
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	57	57
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	0	0
производственная	144	144
Промежуточная аттестация	6	0
Всего	315	278

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Лекции	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.4.1	Раздел 1. Инновации и традиции технологии ресторанной продукции	83	68	83	54		29		
ПК.4.1	Раздел 2. Стандарты обслуживания в предприятиях питания	82	66	82	54		28		
ПК.4.1	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего	315	278		108	0	57	0	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Инновации и традиции технологии ресторанной продукции (83 ч)		83/0	
МДК.04.01 Инновации и традиции технологии ресторанной продукции		83/0	
Тема 1.1. Технологические принципы производства ресторанной продукции и инновационные технологии	Содержание	22/0	ПК.4.1
	Блюда ресторанной кухни – определение, отличительные особенности, система критериев и оценок. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции. Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Холодная и тепловая обработка: краткая характеристика способов. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты). Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: структура, состав, содержание. Технологическая документация: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы.	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	

	Разработка технологической документации (технологическая карта, технологическая схема).	8/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8/0	
	Составление глоссария по основным кулинарным терминам и понятиям.	8/0	
Тема 1.2. Технология приготовления холодных блюд и закусок	Содержание	10/0	ПК.4.1
	Холодных блюда и закуски в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов, их классификация. Посуда для приготовления и сервировки. Холодные блюда и закуски (название, особенности, технология, сервировка, потребление), входящие в реестр мировой кухни. Порядок расположения холодных блюд и закусок и их записи в меню ресторанов. Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Демонстрационное производство холодных блюд и закусок. Особенности оформления к подаче.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Разработка технологической документации по теме.	4/0	
Тема 1.3. Технология приготовления супов	Содержание	10/0	ПК.4.1
	Классификация, характеристика и отличительные особенности приготовления отдельных групп супов. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология бульонов, прозрачных,	2/0	

	пюреобразных и заправочных супов. Виды и состав гарниров. Требования к сервировке, нормы презентации. Требования к качеству супов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Демонстрационное производство горячих и холодных супов. Особенности оформления к подаче.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Разработка технологической документации по теме.	4/0	
Тема 1.4. Технология приготовления соусов	Содержание	10/0	ПК.4.1
	Классификация соусов. Технология приготовления: классические соусы, «быстрые» соусы, соусы на основе овощных соков и пюре, соусы на основе фруктов и ягод, десертные и оригинальные соусы. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления. Требования к качеству соусов, сроки хранения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Демонстрационное производство соусов. Особенности оформления к подаче.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Разработка технологической документации по теме.	4/0	
Тема 1.5. Технология приготовления вторых горячих блюд	Содержание	21/0	ПК.4.1
	Характеристика и классификация вторых горячих блюд.	4/0	

	Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов. Вторые горячие блюда из овощей. Технология приготовления рыбных блюд. Технология приготовления мясных блюд. Блюда из рубленного мяса. Техника подбора гарниров и соусов к блюдам из мяса. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству и сроки хранения вторых горячих блюд.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	Демонстрационное производство вторых горячих блюд. Особенности оформления к подаче.	12/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	5/0	
	Разработка технологической документации по теме.	5/0	
Тема 1.6. Технология приготовления сладких блюд и напитков	Содержание	10/0	ПК.4.1
	Классификация и общая характеристика. Технология холодных сладких блюд. Технология горячих сладких блюд. Элементы оформления десертов. Технология приготовления и способы подачи горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад. Холодные напитки собственного и промышленного производства отечественных и зарубежных производителей и их роль в меню ресторанов. Требования к качеству	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	

	Демонстрационная технология производства сладких блюд ресторанного ассортимента. Особенности оформления к подаче.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Разработка технологической документации по теме.	4/0	
Раздел 2. Стандарты обслуживания в предприятиях питания (82 ч)		82/0	
МДК.04.02 Стандарты обслуживания в предприятиях питания		82/0	
Тема 2.1. Стандарты обслуживания: понятия и нормативно-правовая база	Содержание	21/0	ПК.4.1
	Стандарты обслуживания: сущность, классификация. Профессиональные стандарты и нормативно-правовая база в ресторанном бизнесе. Требование профессиональных стандартов к работникам предприятий общественного питания. Организация обучающих мероприятий для персонала и оценки квалификации.	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Работа с профессиональными стандартами в сфере общественного питания.	4/0	
	Разработка стандартов обслуживания для конкретной должности работника предприятия питания.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	7/0	
	Создание реестра нормативных документов.	7/0	
Тема 2.2. Стандарты безопасных условий работы, соблюдение	Содержание	21/0	ПК.4.1
	Нормативно-правовая база охраны труда в предприятиях	4/0	

требований охраны труда и техники безопасности	общественного питания; основные виды рисков и опасностей; факторы, негативно влияющие на условия труда; понятие инструктажа по охране труда; требования к технике безопасности; правила оказания первой помощи; контроль соблюдения требований охраны труда.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	Анализ соблюдения стандартов безопасных условий работы.	4/0	
	Разработка инструкций и документов по охране труда.	4/0	
	Тренировка действий в чрезвычайных ситуациях.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	7/0	
	Разработка плана эвакуации для предприятия питания.	7/0	
Тема 2.3. Стандарты соблюдения требований к безопасности готовой продукции	Содержание	23/0	ПК.4.1
	Соблюдение требований к безопасности готовой продукции на предприятиях питания. Основные причины возникновения рисков в области безопасности готовой продукции. Принципы ХАССП. Понятие о микробах и эпидемиологии в области питания. Пищевые отравления и их предупреждение. Личная гигиена работников, правила мытья рук. Соблюдение требований санитарии и гигиены при хранении запасов и реализации готовой продукции.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	

	Анализ соблюдения стандартов безопасности на предприятии.	4/0	
	Разработка документов по контролю безопасности.	4/0	
	Анализ рисков на предприятии питания.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	7/0	
	Разработка концепции программы по улучшению безопасности готовой продукции.	7/0	
Тема 2.4. Стандарты взаимодействия с коллегами и руководством	Содержание	17/0	
	Понятие о взаимопомощи; принципы и методы эффективного общения; правила межличностного общения; методы работы в команде; понятие лояльности к организации и руководству; правила поведения в нестандартных ситуациях; способы разрешения конфликтов.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Анализ взаимодействия в конкретном коллективе.	2/0	
	Разработка стандартов взаимодействия.	2/0	
	Тренировка навыков взаимодействия.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	7/0	
	Разработка проекта программы по улучшению взаимодействия в коллективе	7/0	

Учебная практика		
Производственная практика Виды работ: Ознакомление и изучение режима работы предприятия. Ознакомление со стандартами предприятия питания. Анализ основных поставщиков, конкурентов, клиентов. Анализ ассортимента блюд. Ознакомление с торговыми помещениями предприятия питания. Ознакомление с производственными помещениями предприятия питания. Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию гостей: уборка и подготовка зала. Изучение ассортимента, назначения посуды, приборов и столового белья. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. Выполнение сервировки стола к обеду. Выполнение сервировки стола к ужину. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. Подача холодных и горячих закусок и блюд различными способами. Подача напитков различными способами. Оформление и защита отчета.		
Форма промежуточной аттестации - экзамен		
Всего:	315/0	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория(и) , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Холодные и горячие закуски : [12+] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 106 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720335>

2. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368>

3. Технология функциональных продуктов питания : учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562552>

4. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – 5-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2025. – 496 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720282>

5. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учебное пособие / В.А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 395 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-488-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2186558>

6. Напитки : [12+] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 5-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2024. – 60 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720334> (дата обращения: 14.05.2025). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05498-3. – Текст : электронный.

7. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое пособие : [16+] / под ред. А. Т. Васюковой ; Ассоциация кулинаров России. – 9-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2024. – 816 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=709869> (дата обращения: 14.05.2025). – ISBN 978-5-394-05548-5. – Текст : электронный.

8. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562022>.

9. Супы : [12+] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2024. – 74 с. – (Библиотека кулинара). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720318> (дата обращения: 14.05.2025). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05823-3. – Текст : электронный.

10. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05225-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084679>

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. URL: <http://vsegost.com/Catalog/>

2. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. URL: <http://vsegost.com/Catalog/>

3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"

4. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"

5. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"

6. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"

7. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"

8. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

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

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК.4.1	Обслуживает гостей в ресторане, кафе и других предприятиях питания в соответствии с установленными стандартами предприятия. Соблюдает требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания гостей. Производит ассортимент блюд и напитков с соблюдением требований к безопасности и в соответствии с установленными стандартами предприятия питания.	Контрольные работы, зачеты, экзамен по модулю. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Приложение 1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМн.02 Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)»

2026 г.

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
<i>1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы....</i>	<i>3</i>
<i>1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	<i>3</i>
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	3
<i>2.1. Трудоемкость освоения модуля.....</i>	<i>3</i>
<i>2.2. Структура профессионального модуля.....</i>	<i>4</i>
<i>2.3. Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>6</i>
3. Условия реализации профессионального модуля	16
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>16</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>16</i>
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	18

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМн.02 Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Предоставление услуг предприятия питания (по выбору)».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Услуги предприятия питания».

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1	осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения	виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей	предоставление информации об организации питания
	предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания	стандарты приема входящих звонков и сообщений, полученных через мессенджеры	прием и оформление заказа на бронирование столика
	презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания	порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции, на вынос и доставку	прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку
ПК 2.2	комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления блюд и напитков	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков технологии производства на предприятиях питания	координации и контроля деятельности предприятия питания
	осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности	основы организации деятельности предприятий питания	взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания

	производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания		
	использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы	специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы	планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале
ПК 2.3	ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей	порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей	подготовка зала перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
	производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей	правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания	подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды к обслуживанию гостей
	составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции	правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации	соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей
	правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании	виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания	использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия
ПК 2.4	проведения контроля качества	законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания	составление документации, отчетов посредством специализированных программ
	проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков	требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и напитков, условиям их хранения	контроль выполнения сотрудниками регламентов и стандартов

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	216	216
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	59	0
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	0	0
производственная	180	180
Промежуточная аттестация	6	0
Всего	461	396

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4	Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания	62	54	62	54		8		
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4	Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания	62	54	62	54		8		
ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4	Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	40	36	40	36		4		
ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4	Раздел 4. Программное обеспечение ресторанной деятельности	46	36	46	36		10		

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.fipr.ru [ID 2529_43.02.16]

ПК 2.3	Раздел 5. Технология продаж услуг предприятий питания	65	36	65	36		29		
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4	Производственная практика	180	180						180
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего	461	324		216	0	59	0	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания (62 ч)		56/0	
МДК.02.01 Организация питания на предприятии питания		56/0	
Тема 1.1 Основы организации питания на предприятиях гостеприимства	Содержание	14/0	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4
	Ключевые понятия, предпринимательство, сфера туризма и гостеприимства, общественное питание, предприятие общественного питания, классификация и характеристики разных типов. Состояние и перспективы развития ресторанного бизнеса.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Место и назначение общественного питания в комплексе туризма и гостеприимства.	4/0	
	Понятия и виды услуг питания.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Тенденции в ресторанном бизнесе и лучшие ресторанные концепции	2/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

	(подготовка презентационного материала).		
Тема 1.2. Нормативная и правовая база в области организации питания	Содержание	8/0	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4
	Виды нормативных документов, регламентирующих работу предприятий питания, требования к качеству продукции и услуг общественного питания различных форм собственности и индивидуальными предпринимателями.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Работа с нормативно-правовой документацией, регламентирующей работу предприятий питания.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовка к устному опросу по теме.	2/0	
Тема 1.3. Снабжение на предприятиях общественного питания	Содержание	12/0	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4
	Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания. Виды, источники и формы снабжения. Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Эффективность снабжения предприятий общественного питания.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Разноуровневые задачи и задания по обеспечению продовольственного и материально-технического снабжения на предприятии питания.	6/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	

	Сообщение по теме функциональное назначение отдельных помещений вспомогательной группы.	2/0	
Тема 1.4. Основные и вспомогательные службы предприятий питания	Содержание	22/0	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4
	Характеристика основных (производственные цеха) и вспомогательных (складское, тарное, ремонтное хозяйство и транспортно-экспедиционное обслуживание) служб общественного питания. Организация складского хозяйства, состав и функциональное назначение помещений.	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/0	
	Разноуровневые задачи и задания по основным и вспомогательным службам предприятий общественного питания.	8/0	
	Формирование производственного блока предприятия питания с учетом технологического цикла.	6/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовка схемы технологического цикла с учетом приготовления определённых блюд.	2/0	
Раздел 2. Управление текущей деятельностью предприятия питания (62 ч)		62/0	
МДК.02.02 Организация обслуживания на предприятии питания		62/0	
Тема 2.1. Основы организации обслуживания на предприятиях питания	Содержание	8/0	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4
	Понятия «обслуживание», «гостеприимство», «гость». Историческая ретроспектива сервиса: возникновение, мировая и отечественная история	4/0	

	появления и развития; организационные формы реализации услуг питания; характеристика форм и методов обслуживания; технологический цикл обслуживания, эмоциональный сервис, шаги сервиса.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Составление технологического цикла процесса обслуживания.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовка к практическим занятиям	2/0	
Тема 2.2. Обслуживающий персонал на предприятии питания	Содержание	14/0	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4
	Понятие «обслуживающий персонал»; знакомство с основными категориями обслуживающего персонала (метрдотель, администратор, официант, бармен, сомелье, бариста, хостес); требования и компетенции обслуживающего персонала; стандарты обслуживания.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Групповая работа «Обязанностями обслуживающего персонала».	4/0	
	Формирование стандарта обслуживания (на примере предприятий города Владивостока).	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Эссе на тему: «Профессиональное поведение персонала на предприятиях	2/0	

	питания».		
Тема 2.3. Подготовка к обслуживанию	Содержание	14/0	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4
	Торговая группа помещений; столовая посуда, приборы и белье; предварительная сервировка; правила и требования сервировки.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Подготовка посуды, приборов и белья.	2/0	
	Ситуационные задачи по сервировке стола.	4/0	
	Складывание бумажных и тканевых салфеток.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Отработка приемов работы с подносом Изучение столовых приборов, посуды и белья: подготовка к диктанту.	2/0	
Тема 2.4. Обслуживание потребителей в торговом зале	Содержание	26/0	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4
	Процесс обслуживания; основные шаги от встречи до уборки столов; стили обслуживания; правила подачи блюд, напитков и досервировка стола; расчет с гостями; управление коммуникациями между персоналом и продажами.	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18/0	
	Отработка стилей обслуживания.	4/0	
	Составление словаря официанта.	2/0	

	Составление скриптов для обслуживающего персонала.	4/0	
	Ролевая игра по обслуживанию потребителей.	8/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовка сообщения на тему «Правила подачи блюд».	2/0	
Раздел 3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания (40 ч)		40/0	
МДК.02.03 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		40/0	
Тема 3.1. Значение контроля качества. Основные термины и понятия в области качества продукции	Содержание	5/0	ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4
	Изучение основных понятий: качество, показатели качества, контроль качества. Факторы влияющие на качество продукции. Классификация показателей качества: по количеству характеризующих свойств; по оценке уровня качества; по характеризующим свойствам продукции.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Концепция здорового питания. Оценка уровня качества продукции.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Составление глоссария по основным терминам и понятиям в области	1/0	

	качества продукции.		
Тема 3.2. Нормативная и правовая база и классификация контроля качества	Содержание	9/0	ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4
	Виды нормативных документов, регламентирующие требования к качеству продукции и услуг общественного питания. Классификация контроля на виды, разновидности, их классификационные признаки и краткая характеристика. Методы контроля качества продукции и услуг: органолептический, измерительный, регистрационный, экспертный, аналитический, характеристика их достоинств и недостатков. Общие принципы систем ХАССП.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Работа с документами нормативно-правовой базы контроля качества.	2/0	
	Работа с основными положениями системы ХАССП.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Составить сравнительную характеристику (таблицу) методов контроля качества и определение показателей качества продукции общественного питания.	1/0	
Тема 3.3. Порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания	Содержание	10/0	ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4
	Порядок и этапы проведения контроля качества. Характеристика основных	6/0	

	операций при проведении контроля. Документы, дающие право на проведение контроля качества. Порядок оформления результатов мероприятий по контролю. Порядок обжалования актов государственного контроля. Порядок оформления результатов внутрифирменного контроля. Правила отбора проб: виды, требования, порядок отбора, документальное оформление.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Изучение порядка проведения контроля качества услуг общественного питания.	2/0	
	Определение стадий технологического процесса, на которых возможно возникновение рисков в области качества и безопасности продукции производства.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4
Тема 3.4. Контроль качества продукции общественного питания	Содержание	9/0	
	Контроль качества продукции общественного питания: назначение, контрольные точки на разных этапах производства (приемка сырья, полуфабрикатов, в процессе производства, при отпуске). Особенности производственного контроля качества в организациях общественного питания. Оформление результатов контроля.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Органолептический метод контроля качества продукции.	2/0	

	Составление актов внутрифирменного контроля качества.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Составить алгоритм «Контроль качества сырья, используемого в общественном питании».	1/0	
Тема 3.5. Идентификация и фальсификация продукции и услуг общественного питания	Содержание	7/0	ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4
	Идентификация сырья и продукции. методы оценки и контроля качества услуг общественного питания. Фальсификация услуг: виды, средства, способы обнаружения фальсификации услуг и мероприятия по предотвращению.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Решение ситуационных задач по идентификации услуг питания предприятий общественного питания разных типов и классов	2/0	
	Решение ситуационных задач по способам обнаружения фальсификации продукции общественного питания.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Подготовить сообщение «Последствия фальсификации для потребителей»	1/0	
Раздел 4. Программное обеспечение ресторанной деятельности (46 ч)		44/0	
МДК.02.04 Программное обеспечение ресторанной деятельности		44/0	
Тема 4.1. Автоматизация ресторана: введение	Содержание	10/0	ПК 2.3

	Сущность автоматизации. История внедрения автоматизированных систем на предприятиях питания. Программное обеспечение и программы для автоматизации.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Анализ рынка программ для автоматизации деятельности ресторанов	2/0	
	Разноуровневые задачи и задания с кассовым терминалом, кухонным экраном, виртуальная карта столиков, облачные сервисы	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Реферат по теме	2/0	
Тема 4.2. Программы для кафе и ресторанов	Содержание	14/0	ПК 2.3
	Программа «СБИС Престо», программа «iiko», программа «r_keeper», программа «Контур Маркет для общепита», программа «АТОЛ ЕДА на кассах АТОЛ Сигма», «1С:Ресторан»	8/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Преимущества и недостатки каждой программы, ее обзор, необходимое оборудование.	2/0	
	Изучение функций сервиса с отработкой.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Самостоятельное изучение «iiko» и «r_keeper»	2/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2529_43.02.16]

Тема 4.3. Программа автоматизации «r_keeper»	Содержание	12/0	ПК 2.3
	Работа автоматизированной системы, изучение интерфейса, контроль зала, складской учет и учет рабочего времени, финансовый менеджмент	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Изучение работы кассовой станции и ее базовых функций	2/0	
	Изучение дополнительных продуктов компании: «r_keeper_waiter» (официант), «r_keeper_delivery» (доставка), «r_keeper_guest screen» (гостевой экран кассовой станции)	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Изучение дополнительных продуктов компании «r_keeper MenuBoard» (меню-борды), «r_keeper kds pro» (визуализация заказов на кухне), «r_keeper QMS» (электронная очередь)	4/0	
Тема 4.4. Программа автоматизации «iiko»	Содержание	8/0	ПК 2.3
	Система для управления продажами, складом, кухней, доставкой, персоналом, финансами, поставщиками, лояльность гостей	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	. Решения для автоматизации ресторанного бизнеса: управление службой доставки, столовая на предприятии или в бизнес-центре, ресторан с быстрым обслуживанием, ресторан с обслуживанием у столиков, кафе, кофейня, бар, управление сетью ресторанов	4/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Изучение системы интеграции приложений Документация iiko.	2/0	
Раздел 5. Технология продаж услуг предприятий питания (65 ч)		65/0	
МДК.02.05 Технология продаж услуг предприятий питания		65/0	
Тема 5.1. Сущность продаж и современный рынок. Этапы процесса продаж	Содержание	13/0	ПК 2.3
	Понятие «продажи»; технологии продаж; специфика профессиональной деятельности; способы, методы, техники взаимодействия с гостем предприятия питания.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Разработка стратегии продаж: цель продажи, позиционирование продукта, каналы и техники продаж, анализ целевой аудитории.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	7/0	
	Анализ конкурентов: сильные и слабые стороны, каналы продаж, предложения.	7/0	ПК 2.3
Тема 5.2. Установление контакта с покупателем. Типы покупателей. Индивидуальный подход к клиенту	Содержание	18/0	
	Причины трансформации процесса продаж; эволюция продаж; продажа в современном мире: потребительское сознание клиента; уровни технологичности продаж; типы клиентов и индивидуальный подход к ним.	6/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Анализ типичных покупателей.	2/0	
	Разработка индивидуальных подходов к клиентам.	1/0	
	Сценарии взаимодействия с клиентами.	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8/0	
	Анализ ошибок в установлении контакта; изучение техник активного слушания.	8/0	ПК 2.3
Тема 5.3. Процесс личных продаж, основные техники работы с возражениями	Содержание	17/0	
	Установление контакта, сбор информации; презентация коммерческого предложения; работа с возражениями, завершение продажи; правила прохождения этапов продаж.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Как разговаривать с недовольным клиентом.	2/0	
	Как работать с требовательными и капризными клиентами.	2/0	
	Как предотвратить появление конфликтных ситуаций.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	7/0	

	Стандарты общения с клиентами в различных ситуациях.	7/0	
Тема 5.4. Подготовка к продажам. Презентация сервисного продукта и услуг	Содержание	17/0	ПК 2.3
	Основные методики продаж; «Продающая презентация»; создание качественного продукта.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Разработка уникального предложения.	4/0	
	Разработка презентации продукта.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	7/0	
	Создание портфолио успешных проектов.	7/0	
Учебная практика			
Производственная практика			ПК 2.1
Виды работ:			ПК 2.2
Ознакомление и изучение режима работы предприятия. Ознакомление со стандартами предприятия питания.			ПК 2.3
Анализ основных поставщиков, конкурентов, клиентов. Анализ ассортимента блюд. Ознакомление с торговыми помещениями предприятия питания. Ознакомление с производственными помещениями предприятия питания. Правила подготовки торговых помещений к обслуживанию гостей: уборка и подготовка зала. Изучение ассортимента, назначения посуды, приборов и столового белья. Выполнение сервировки стола			ПК 2.4

различных видов к завтраку. Выполнение сервировки стола к обеду. Выполнение сервировки стола к ужину. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. Подача холодных и горячих закусок и блюд различными способами. Подача напитков различными способами. Оформление и защита отчета.		
Форма промежуточной аттестации - Экзамен		
Всего:	461/0	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562367>

3. Канке, А. А. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник / А.А. Канке, И.П. Кошечкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 363 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1239425. - ISBN 978-5-16-016811-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2210310>

4. Емелин, С. В. Технология и организация сопровождения туристов : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Емелин. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15396-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567571>

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

6. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562022>

7. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/569021>

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. URL: <http://vsegost.com/Catalog/>

2. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. URL: <http://vsegost.com/Catalog/>

3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"

4. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"

5. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"

6. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"

7. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"

8. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

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

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1 ПК 2.2	Консультирует гостей по составу и методам приготовления блюд, дает	Контрольные работы, зачеты, экзамен по модулю.

ПК 2.3 ПК 2.4	рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.	Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
	Подбирает оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок. Контролирует сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции.	
	Использует материально-техническое и информационное оснащение предприятия, бара и буфета. Оказывает помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания. Создает атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания. Презентует 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. Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания. Презентовать гостям блюда и напитки при подаче. Обслуживает потребителей в торговом зале, за барной стойкой, буфетом безалкогольными и алкогольными напитками и прочей продукцией предприятия в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных. Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия.	

	Контролирует качество продукции общественного питания. Проверяет качество и соответствие оформления блюд и напитков. Проверяет качество и состояние столового белья в организации питания. Оформляет результаты контроля.	

Приложение 2.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ООД.01 Русский язык»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>10</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>11</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>18</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>18</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Русский язык»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Русский язык»: Цель дисциплины «Русский язык» - формирование коммуникативных навыков: умение правильно строить монолог и диалог, а также использовать речевой этикет в различных ситуациях, осознание системы языка, его законов, правил, орфографии и пунктуации, развитие национального самосознания, логики, мышления и уважения к богатству родного языка..

Дисциплина «Русский язык» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы. Принимать цели совместной деятельности, организовывать	ПРб 2. Совершенствование умений 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); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач ПРб 4. Совершенствование умений 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

	координировать действия по ее достижению; составлять план действий, распределять роли и учитывать мнения участников обсуждения результатов совместной работы. Признавать свое право и право других людей на ошибки.	прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать свторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое) ПРб 5. Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, 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 ПРб 7. Обобщение знаний 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) ПРб 9. Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
	Личностные результаты должны отражать: Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и	ПРб 1. Сформированность представлений 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

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 мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества. Готовность самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности. Метапредметные результаты должны отражать: Распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты. Осуществлять коммуникации во всех сферах жизни. Развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку ПРб 2. Совершенствование умений 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); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач ПРб 5. Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, 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 ПРб 6. Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного
--	--

		языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате ПРб 7. Обобщение знаний 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) ПРб 8. Обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте ПРб 9. Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Совершенствование	ПРб 1. Сформированность представлений 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; сформированность ценностного отношения к русскому языку ПРб 3. Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в

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. Метапредметные результаты должны отражать: 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.	тексте; совершенствование умений 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) ПРб 4. Совершенствование умений 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); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое) ПРб 6. Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате ПРб 7. Обобщение знаний 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) ПРб 9. Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально- культурной, учебно-научной, официально- деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	4	0
Всего	82	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение. Язык и речь (ч)		4/0	
Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Содержание	4/0	
	Лекция «Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении специальности СПО. Язык и речь. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 1 «Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования»	2/0	
Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография (ч)		8/0	

Тема 2.1 Фонетика. Орфоэпия	Содержание	4/0	
	Лекция «Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова. Орфоэпические нормы: произносительные нормы и	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 2 «Сопоставление устной и письменной речи»	2/0	
Тема 2.2 Графика. Орфография	Содержание	4/0	
	Лекция «Правописание безударных гласных, сомнительных согласных в корне слова. Употребление буквы Ъ. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при - / пре . Правописание О/Ё после шипящих и Ц. Правописание приставок на З - / С - . Правописание И – Ы после приставок	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 3 «Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов».	2/0	
Раздел 3 Лексикология и фразеология (ч)		4/0	
Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Содержание	4/0	
	Лекция «Слово в лексической системе языка. Русская лексика с точки зрения ее происхождения, употребления. Русская лексика с точки зрения ее употребления. Активный и пассивный словарный запас. Фразеологизмы. Лексические нормы»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	

	Практическое занятие №4 «Алгоритм лексического анализа. Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи»	2/0	
Раздел 4 Морфемика, словообразование, орфография (ч)		10/0	
Тема 4.1 Морфемика	Содержание	4/0	
	Лекция «Морфема как значимой части слова. Морфемный разбор слова. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 5 «Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте».	2/0	
Тема 4.2 Словообразование	Содержание	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 6 «Распределение слов по словообразовательным гнездам. Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ»	2/0	
Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Содержание	4/0	
	Лекция «Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при - / пре -. Правописание сложных слов»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 7 «Наблюдение над функционированием	2/0	

	правил орфографии в образцах письменных текстов»		
Раздел 5. Морфология и орфография (ч)		12/0	
Тема 5.1 Самостоятельные части речи	Содержание	4/0	
	Лекция «Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Лексико-грамматические разряды самостоятельных частей речи»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 8 «Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи».	2/0	
Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи	Содержание	4/0	
	Лекция «Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Правописание числительных. Правописание местоимений. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание -Н- и -НН- в причастиях и отглагольных прилагательных».	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 9 «Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов».	2/0	

Тема 5.3 Служебные части речи	Содержание	4/0	
	Лекция «Предлог. Союз. Частица. Междометие. Звукоподражательные слова. Правописание служебных частей речи»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 10 «Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи студентов. Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии».	2/0	
Раздел 6. Синтаксис и пунктуация (ч)		28/0	
Тема 6.1 Предложение как единица синтаксиса	Содержание	4/0	
	Лекция «Характеристика простого предложения. Главные и второстепенные члены предложения. Односоставное и неполное предложение»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №11 «Наблюдение над существенными признаками простого предложения; использование способа анализа структуры и семантики простого предложения»	2/0	
Тема 6.2 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Содержание	4/0	
	Лекция «Осложненное простое предложение: предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами	2/0	

	предложения»		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 12 «Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов»	2/0	
Тема 6.3 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Содержание	4/0	
	Лекция «Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 13 «Анализ роли разных типов простых предложений в текстообразовании».	2/0	
Тема 6.4 Сложносочиненное предложение	Содержание	4/0	
	Лекция «Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Употребление сложносочиненных предложений в речи»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 14 «Наблюдение над существенными признаками сложного предложения; использование способа анализа структуры и семантики сложного предложения».	2/0	

Тема 6.5 Сложноподчиненное предложение	Содержание	4/0	
	Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 15 «Составление схем сложных предложений и составление предложений по схемам. Анализ ошибок и недочетов в построении сложного предложения».	2/0	
Тема 6.6 Бессоюзное сложное предложение	Содержание	4/0	
	Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи».	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 16 «Анализ роли разных типов сложных предложений в текстообразовании. Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов».	2/0	
Тема 6.7 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь	Содержание	4/0	
	Лекция «Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки	2/0	

	препинания при цитатах. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге»		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 17 «Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры, в том числе на лингвистическую тему».	2/0	
Профессионально-ориентированное содержание Прикладной модуль. Раздел 7. Особенности профессиональной коммуникации (ч)		12/0	
Тема 7.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации. Функционально-смысловые типы речи, стили речи	Содержание	4/0	
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №18 «Составление связного высказывания на заданную тему в определенном стиле»	2/0	
Тема 7.2 Научный стиль речи в профессиональной деятельности	Содержание	4/0	
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические).	2/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №19 «Правила составления и оформления документов научной направленности»	2/0	
Тема 7.3 Официально-деловой стиль речи в профессиональной деятельности	Содержание	4/0	
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №20 «Правила составления и оформления документов деловой переписки»	2/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		4	
Всего: (82ч)		82/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1 Гусарова, И. В. Русский язык. 10 класс. Базовый и углубленный уровни : учебник / И. В. Гусарова. – 11-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 481 с. – ISBN 978-5-09-127049-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220303>

2 Гусарова, И. В. Русский язык. 11 класс. Базовый и углубленный уровни : учебник / И. В. Гусарова. – 11-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 449 с. – ISBN 978-5-09-127050-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220305>

3.2.2. Дополнительные источники

1 Лобачева, Н. А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12294-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/585039>

2 Лобачева, Н. А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12620-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/585268>

3 Лобачева, Н. А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12621-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/585267>

4 Русский язык. Сборник упражнений : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией П. А. Леканта. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/584541>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения. Умеет: организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний	демонстрирует 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 демонстрирует совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира показывает сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире демонстрирует способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности показывает готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности определять цели деятельности, задает	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Результаты промежуточной аттестации. Тестирование. Оценка выполнения практического задания (работы)

Программа создана в цифровом конструкторе

на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	параметры и критерии их достижения владеет навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем анализирует полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях анализирует полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях осуществляет коммуникации во всех сферах жизни владеет различными способами общения и взаимодействия	
---	---	--

Приложение 2.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ООД.02 Литература»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>9</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>10</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	25
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>25</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>25</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Литература»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Литература» - формирование духовно развитой личности, обладающей читательской культурой, эмоциональным интеллектом и гражданской позицией, воспитание эстетического вкуса, чувства сопричастности к культуре, способности сопереживания, обогащение словарного запаса, умение грамотно выражать чувства сопричастности к культуре и способности к сопереживанию.

Дисциплина «Литература» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества. Сформированность гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и	ПРб 1. Осознание причастности 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 ПРб 2. Осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности ПРб 4. Знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России ПРб 10. Умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств

	настоящее многонационального народа России. Осознание духовных ценностей российского народа. Метапредметные результаты должны отражать: 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. Выявлять причинно- следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения. Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях.	(графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) ПРБ 5. Сформированность умений определять и учитывать историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью ПРБ 11. Сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно- выразительных возможностях русского языка и в художественной литературе и умение применять их в речевой практике
	Личностные результаты должны отражать: Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения,	ПРБ 9. Владение 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-

	ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности. Готовность к активной деятельности технологической социальной направленности, способность инициировать, планировать самостоятельно выполнять такую деятельность. Готовность к образованию самообразованию на протяжении всей жизни. Метапредметные результаты должны отражать: Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Уметь интегрировать знания из разных предметных областей. Создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму	литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика
--	--	--

	представления и визуализации.	
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность гражданской позиции обучающегося как ответственного члена российского общества. 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. Метапредметные результаты должны отражать: Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях. Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне.	ПРб 3. Сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры ПРб 6. 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 ПРб 7. Осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8. Сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов
	Личностные результаты должны отражать: Умение взаимодействовать с	ПРб 2. Осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности ПРб 8. Сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных

	социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. Осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. Метапредметные результаты должны отражать: Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях. Уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.	особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов
	Личностные результаты должны отражать: 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,	ПРБ 8. Сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов ПРБ 9. Владение 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): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство;

	ощущать эмоциональное воздействие искусства. Убежденность в значимости личности и общества отечественного мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества. Готовность к самовыражению в различных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности. Метапредметные результаты должны отражать: Создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.	авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества. Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу,	ПРБ 3. Сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры ПРБ 5. Сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

	чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России. Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка. Метапредметные результаты должны отражать: Оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам.	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	94	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	94	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение. Периодизация русской литературы. (ч)		1/0	
Введение. Периодизация русской литературы.	Содержание	1/0	
	Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы в XIX веке. Самобытность русской литературы.	0/0	
	Лекция «Введение. Периодизация русской литературы».	1/0	
Раздел 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века. (ч)		3/0	
Тема 1.1. А.С. Пушкин, М.Ю. Лермонтов. Н.В. Гоголь. Жизненный путь, основные темы творчества.	Содержание	3/0	
	Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного): детство и юность; Петербург и вольнолюбивая лирика; Южная ссылка и романтический период творчества; Михайловское: темы, мотивы и художественное	0/0	

	своеобразие творчества; становление реализма в творчестве Пушкина; роль		
	Лекция «А.С. Пушкин, М.Ю. Лермонтов., Н.В. Гоголь. Жизненный путь, основные темы творчества».	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 1 «Лирика А.С.Пушкина, М.Ю.Лермонтова».	2/0	
Раздел 2. Особенности развития русской литературы второй половины XIX века (ч)		25/0	
Тема 2.1. Особенности литературного процесса второй половины XIX века	Содержание	1/0	
	Содержание учебного материала Отражение культурно-исторического развития России середины XIX века в литературе. Взаимодействие разных стилей и направлений. Жизнеутверждающий и критический реализм. Литературная критика. Журнальная полемика. Лекция «Особенности литературного процесса второй половины XIX века»	0/0	
	Лекция «Особенности литературного процесса второй половины XIX века»	1/0	
Тема 2.2. А.Н. Островский. Жизнь и творчество. Пьеса «Гроза».	Содержание	3/0	
	Сведения из биографии А.Н. Островского. Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского. «Гроза». Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Образ	0/0	

	Катерины – воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Символика грозы. Малый театр и драматургия А.Н.Островского. Повторение. Развитие традиций русского театра. Теория литературы: драма, комедия. Лекция «А.Н. Островский. Жизнь и творчество. Пьеса «Гроза».		
	Лекция «А.Н. Островский. Жизнь и творчество. Пьеса «Гроза».	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 2 «Сравнительный анализ героев пьесы А.Н.Островского «Гроза».	2/0	
Тема 2.3. Проблема человеческого достоинства в пьесе «Бесприданница».	Содержание	1/0	
	Содержание учебного материала Пьеса «Бесприданница». Смысл названия пьесы. Проблема человеческого достоинства и власти денег. Мотивы искушения, человека-вещи, блеска и одиночества в драме. Развитие гибельности красоты при столкновении с миром корысти. Эволюция женского образа в пьесах Островского. Лекция «Проблема человеческого достоинства в пьесе «Бесприданница».	0/0	
	Лекция «Проблема человеческого достоинства в пьесе «Бесприданница».	1/0	
Тема 2.4. И.А. Гончаров. Роман	Содержание	1/0	

«Обломов».			
	Краткий очерк жизни и творчества писателя. «Обломов».	0/0	
	Творческая история романа. Сон Ильи Ильича как художественно -философский центр романа .		
	Лекция «И.А. Гончаров. Роман «Обломов»	1/0	
Тема 2.5. И.С. Тургенев. Очерк жизни и творчества. Идеино-художественное своеобразие романа «Отцы и дети».	Содержание	3/0	
	Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в	0/0	
	Лекция «Идейно-художественное своеобразие романа «Отцы и дети».	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 3 Семинар. «Литературные портреты героев романа».	2/0	
Тема 2.6. Н.С. Лесков. Повесть «Очарованный странник».	Содержание	1/0	
	Краткий очерк жизни и творчества Н. С. Лескова. Повесть «Очарованный странник». Особенности сюжета повести. Тема	0/0	

	дороги и изображение этапов духовного пути личности.		
	Лекция Н.С. Лесков. Повесть «Очарованный странник»	1/0	
Тема 2.7. М.Е. Салтыков-Щедрин. Жизненный и творческий путь.	Содержание	3/0	
	Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. Своеобразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория,	0/0	
	Лекция «М.Е. Салтыков-Щедрин. Жизненный и творческий путь».	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 4 «Чтение и обсуждение глав из произведения «История одного города»: «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальников», «Органчик», «Подтверждение покаяния. Заключение».	2/0	
Тема 2.8. Ф.М. Достоевский. Жизнь и творчество. Роман «Преступление и наказание».	Содержание	3/0	
	Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика	0/0	

	романа. Лекция «Ф.М. Достоевский. Жизнь и творчество. Роман «Преступление и наказание».		
	Лекция «Ф.М. Достоевский. Жизнь и творчество. Роман «Преступление и наказание».	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №5. По страницам романа Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»	2/0	
Тема 2.9. Жизненный и творческий путь Л.Н.Толстого. Роман-эпопея «Война и мир».	Содержание	6/0	
	Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л. Н. Толстого.	0/0	
	Лекция «Жизненный и творческий путь Л.Н.Толстого. Роман-эпопея «Война и мир».	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	

	Практическое занятие №6. «Роман-эпопея Л.Н.Толстого «Война и мир». «Составление сравнительной характеристики героев. А.Болконский и П.Безухов. Кутузов и Наполеон»», «Философия войны в романе Л.Н.Толстого «Война и мир»	4/0	
Тема 2.10. А. П. Чехов. Очерк жизни и творчества. Пьеса «Вишневый сад». Замысел, идейно-художественное своеобразие.	Содержание	3/0	
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа в журналах. Чехов - репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова.	0/0	
	Лекция «А. П. Чехов. Очерк жизни и творчества. Пьеса «Вишневый сад». Замысел, идейно-художественное своеобразие»	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №7. «Характеристика главных героев пьесы «Вишневый сад». Отношение к авторской позиции, понятия «юмор», «сатира», «символ».	2/0	
Раздел 3. Поэзия II половины XIX века (ч)		5/0	
Тема 3.1 Ф.И. Тютчев. А. А.	Содержание	1/0	

Фет. Жизнь и творчества. Основные темы лирики.			
	Ф.И. Тютчев. Сведения из биографии. Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф.И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф.И. Тютчева. Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, природа.», «Умом Россию не понять.», «Эти бедные селенья.», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас - и все былое.»), «Я помню время золотое.» А.А. Фет. Сведения из биографии. Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А.А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. «Шепот, робкое дыханье.», «Это утро, радость эта.», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом.». Повторение. Пейзажная лирика Ф.И. Тютчева. Стихотворения русских поэтов о природе. Теория литературы. Жанры лирики. Авторский афоризм.	0/0	
	Лекция «Ф.И. Тютчев. А. А. Фет. Жизнь и творчества. Основные темы лирики»	1/0	
Тема 3.2. Жанровое своеобразие лирики Н.А. Некрасова.	Содержание	4/0	
	Сведения из биографии Гражданский пафос лирики. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Народная поэзия как источник своеобразия поэзии Некрасова. Поэтичность языка. Интимная лирика. Стихотворения: «Родина», «Элегия», «В дороге», «Мы с тобой бестолковые люди», «Поэт и гражданин», «Я не люблю иронии	0/0	

	Лекция «Жанровое своеобразие лирики Н.А. Некрасова»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №8. Выразительное чтение наизусть стихотворения одного из поэтов. Знакомство с романсами, написанными на стихи Ф.И. Тютчева и А.А. Фета, А.Н. Некрасова (по выбору)	2/0	
Раздел 4. Особенности развития литературы в начале XX века. Русская литература на рубеже веков (ч)		16/0	
Тема 4.1. И. А. Бунин. Жизненный и творческий путь.	Содержание	4/0	
	Сведения из биографии. Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина. Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И. А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И. А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И.А.Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Рассказы И.А.Бунина «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско».	0/0	
	Лекция «И. А. Бунин. Жизненный и творческий путь»	2/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №9. Поэтика рассказов и А. Бунина 1910 – 1940-х гг. (Господин из Сан-Франциско. Чистый понедельник).	2/0	
Тема 4.2. А. И. Куприн. Жизнь и творчество.	Содержание	4/0	
	Сведения из биографии. Повести: «Гранатовый браслет», «Олеся». Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной,	0/0	
	Лекция «А. И. Куприн. Жизнь и творчество. Своеобразие повестей «Гранатовый браслет», «Олеся».	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №10. Семинар. «Литературные портреты героев повестей «Олеся», «Гранатовый браслет».	2/0	
Тема 4.3. М. Горький. Жизненный и творческий путь. Идеино-художественное своеобразие пьесы «На дне».	Содержание	4/0	
	Сведения из биографии. Рассказы: «Челкаш», «Старуха Изергиль». Пьеса «На дне». Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького.	0/0	

	Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. «На дне». Изображение правды жизни в пьесе «На дне» и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Теория литературы: развитие понятия о драме		
	Лекция «М. Горький. Жизненный и творческий путь. Идеино-художественное своеобразие пьесы «На дне».	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №11. Анализ пьесы «На дне». Выразительное чтение	2/0	
Тема 4.4. Серебряный век русской поэзии.	Содержание	1/0	
	Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX – начала XX века. Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века; формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм. Общая характеристика творчества К. Бальмонта, В. Брюсова, Н. Гумилева, М. Цветаевой, В. Ходасевича, И. Северянина, Габдулла Тукай и др. (стихотворения не менее трех авторов по выбору). Поэты, творившие вне литературных течений: И.Ф. Анненский, М.И. Цветаева.	0/0	
	Лекция «Серебряный век русской поэзии»	1/0	

Тема 4.5. А. А. Блок. Очерк жизни и творчества. Основные темы лирики.	Содержание	3/0	
	Стихотворения: «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «На железной дороге». Поэма «Двенадцать». Выразительное чтение стихотворений «Незнакомка», «Россия», «Коршун» и др. (по выбору), анализ художественно-изобразительных средств, используемых автором. Природа социальных	0/0	
	Лекция «А. А. Блок. Очерк жизни и творчества. Основные темы лирики»	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 12. Выразительное чтение наизусть и защита доклада или презентации по творчеству одного из поэтов серебряного века.	2/0	
Раздел 5. Особенности развития литературы 20-х годов. (ч)		6/0	
Тема 5.1 В. В. Маяковский. Своеобразие лирики.	Содержание	1/0	
	Противоречивость развития культуры в 20-е годы. Литературный процесс 20-х годов. Литературные группировки и журналы. Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характе	0/0	
	Лекция «В. В. Маяковский. Своеобразие лирики»	1/0	

Тема 5.2. С.А. Есенин. Образность лирики.	Содержание	5/0	
	Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Мы теперь уходим понемногу», «Русь Советская», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ...». Поэтизация русской природы, русской деревни, развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества	0/0	
	Лекция «С. А. Есенин. Образность лирики»	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 13. Выразительное чтение наизусть стихотворений Маяковского В.В. (по выбору). Анализ изобразительно-выразительных средств, авторская позиция в произведении.	2/0	
	Практическое занятие № 14. Выразительное чтение наизусть произведений Есенина С.А. (по выбору). Анализ изобразительно-выразительных средств, авторская позиция в произведении.	2/0	
Раздел 6. Особенности развития литературы 30-х – начала 40-х годов (ч)		14/0	
Тема 6.1. М.А. Булгаков. Очерк жизни и творчества. Роман «Мастер и Маргарита».	Содержание	8/0	

	Сведения из биографии. Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 30-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба	0/0	
	Лекция «М.А. Булгаков. Очерк жизни и творчества. Роман «Мастер и Маргарита»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 15. Семинар на тему “Книга в книге” по роману М.А. Булгакова “Мастер и Маргарита”	4/0	
	Практическое занятие № 16. Сравнение творчества М.А. Булгакова и Н.В. Гоголя	2/0	
Тема 6.2. Основные направления развития литературы 30-40-х гг Лирика М. И. Цветаевой и О. Э. Мандельштама.	Содержание	2/0	
	Основные направления развития литературы 30-40-х годов XX века.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 17. «Художественные и тематические особенности поэзии М.Цветаевой и О.Мандельштама»	2/0	
Тема 6.3. М.А. Шолохов. Жизненный и творческий путь.	Содержание	4/0	

Роман «Тихий Дон».			
	Сведения из биографии. Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелихова в романе. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Своеобразие художественной манеры писателя. Роль и значение женских образов в художественной системе романа М.А.Шолохова «Тихий Дон». Мысль семейная в романе. Теория литературы: развитие понятия о стиле писателя.	0/0	
	Лекция «М.А. Шолохов. Жизненный и творческий путь. Роман «Тихий Дон».	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 18. Семинар «Основные образы романа «Тихий Дон». Обсуждение эпизодов экранизации романа.	2/0	
Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет (ч)		4/0	
Тема 7.1. А.А. Ахматова, Б.Л.Пастернак. Лирика.	Содержание	1/0	
	Сведения из биографии. Личная и общественные темы в стихах	0/0	

	революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, к Родине, к России. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Теория литературы: проблема традиций и новаторства в поэзии. Поэтическое мастерство		
	Лекция «А.А. Ахматова, Б.Л.Пастернак. Лирика»	1/0	
Тема 7.2. Поэзия военных и первых послевоенных лет	Содержание	3/0	
	Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков: О. Берггольц, К. Симонов, А. Твардовский, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль и др.	0/0	
	Лекция «Поэзия военных и первых послевоенных лет»	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 19. Выразительное чтение наизусть стихотворения (по выбору), анализ поэтики.	2/0	
Раздел 8. Особенности развития литературы 50 – 80-х годов (ч)		8/0	
Тема 8.1. Развитие литературы 1950-1980-х годов.	Содержание	1/0	
	Обзор основных тенденций в развитии литературы 50-90-х гг. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода оттепели. Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература.	0/0	

	Знакомство с основными именами: И.Эренбург «Оттепель», Э.Хеменгуэй «Старик и море», В.Дудинцев «Не хлебом единым» и др.		
	Лекция «Развитие литературы 1950-1980-х годов»	1/0	
Тема 8.2 Творчество писателей-прозаиков 50-90-х. В.М.Шукшин.	Содержание	1/0	
	В.М.Шукшин. «Срезал», «Чудик», «Микроскоп». Изображение жизни советской деревни, глубина и цельность духовного мира человека, связанного с землей.	0/0	
	Лекция «Творчество писателей-прозаиков 50-90-х. В.М.Шукшин»	1/0	
Тема 8.3. Проза о Великой Отечественной войне. К.Воробьев «Убиты под Москвой»	Содержание	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 20. Знакомство с творчеством К. Воробьева. Повесть «Убиты под Москвой».	2/0	
Тема 8.4 А.И.Солженицын. Жизненный и творческий путь. Рассказ «Один день Ивана Денисовича».	Содержание	2/0	
	Сведения из биографии. «Один день Ивана Денисовича». Новый подход к изображению прошлого. Проблема	0/0	

	ответственности поколений. Размышления писателя о возможных путях развития человечества в повести. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве		
	Лекция «А.И. Солженицын. Жизненный и творческий путь. Рассказ «Один день Ивана Денисовича»	2/0	
Тема 8.5. Основные направления в поэзии 50-80-х гг.	Содержание	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №21. «Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра поэзии 1950-1980-х годов»	2/0	
Раздел 9. Русское литературное Зарубежье 1920 – 1990 годов (ч)		2/0	
Тема 9.1. Три волны эмиграции русских писателей.	Содержание	2/0	
	Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920-1930-х годов. Творчество И.Шмелева, Б.Зайцева, В.Набокова. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Творчество Б.Ширяева, И.Елагина, Д.Кленовского. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения	0/0	
	Лекция «Три волны эмиграции русских писателей»	2/0	
Раздел 10. Особенности развития литературы конца 1980 - 2000-х годов. (ч)		2/0	
Тема 10.1. Обзор русской	Содержание	2/0	

литературы последних лет.			
	Обзор литературы последних лет	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 22. «Основные направления развития современной литературы. Проза. Поэзия. Драматургия»	2/0	
Раздел 11. Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль) (ч)		12/0	
Тема 11.1. «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!...»	Содержание	4/0	
	Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей специальности. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой специальности, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой специальности: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.	0/0	
	«Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по специальности 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	4/0	

	(каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами, поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой специальности»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей специальности меняют мир к лучшему?»		
Тема 11.2. «Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека	Содержание	4/0	
	Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие №23. Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: «специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»	4/0	

Тема 11.3. «Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей специальности/специальности	Содержание	4/0	
	Роль поэзии в жизни человека любой специальности. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего»	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практические занятие №24 Участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» специальности. Написание аннотации к сборнику	4/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (94ч)		94/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1 Литература. 10-й класс. Углубленный уровень. Часть 1 : учебник / В. И. Коровин, Н. Л. Вершинина, Л. А. Капитанова [и др.] ; под ред. В. И. Коровина. - 7-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 321 с. - ISBN 978-5-09-127061-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220155>

2 Литература. 10-й класс. Углубленный уровень. Часть 2 : учебник / В. И. Коровин, Н. Л. Вершинина, Л. А. Капитанова [и др.] ; под ред. В. И. Коровина. - 7-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 304 с. - ISBN 978-5-09-127060-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220156>

3 Коровин В.И. Литература. 11 класс. Углублённый уровень. Электронная форма учебника. В 2 часть Часть 1 / Коровин В.И., Вершинина Н.Л., Гальцова Е.Д.; Под ред. Коровина В.И. - М.:Просвещение, 2026. - 368 с. - ISBN 978-5-09-129968-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2231924>

4 Литература. 11 класс. Углубленный уровень. Часть 2 : учебник / В. И. Коровин, Н. Л. Вершинина, Е. Д. Гальцова [и др.] ; под. ред. В. И. Коровина. – 7-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 353 с. – ISBN 978-5-09-124922-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2202141>

5 Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1800-1830-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10164-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/598609>

6 Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1800-1830-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10164-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/598609>

7 Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1870-1890-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов, И. Г. Минералова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10686-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538008>

8 Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1870-1890-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов, И. Г. Минералова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 441 с. — (Профессиональное образование).

образование). — ISBN 978-5-534-10686-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/584628>

3.2.2. Дополнительные источники

1 История русской литературы XX-XXI веков : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. А. Мескина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 411 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01425-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/584913>

2 Красовский, В. Е. Литература : учебник для среднего профессионального образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев ; под общей редакцией В. Е. Красовского. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 709 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15557-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/587321>

3 Литература. Хрестоматия. Русская классическая драма (10-11 классы) : учебник для среднего общего образования / составитель А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 438 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16221-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/586562>

4 Русская литература в вопросах и ответах. XX век : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Г. И. Романовой. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 243 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19640-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/584418>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном	показывает совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, к культурам других народов владеет умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий Результаты промежуточной аттестации Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями) Тестирование Оценка выполнения практического задания (работы)

социальном контексте, учетом неоднозначности	учетом неоднозначности	
структура плана для решения	заложенных в нем смыслов и	
задач, алгоритмы выполнения	наличия в нем подтекста) с	
работ в профессиональной и	использованием теоретико-	
смежных областях, приемы	литературных терминов и	
структурирования	понятий (в дополнение к	
информации, формат	изученным на уровне	
оформления результатов	начального общего и	
поиска информации,	основного общего	
номенклатура	образования) выявляет в	
информационных источников,	произведениях	
применяемых	художественной литературы	
профессиональной	образы, темы, идеи, проблемы	
деятельности, программное	и выражать свое отношение к	
обеспечение	вним в развернутых	
профессиональной	аргументированных устных и	
деятельности, в том числе	письменных высказываниях,	
цифровые средства,	участвовать в дискуссии на	
современные средства и	литературные темы	
устройства информатизации,	опоставляет произведения	
порядок их применения и,	русской и зарубежной	
содержание актуальной	литературы и сравнивать их с	
н о р м а т и в н о - п р а в о й	художественными	
документации, возможные	интерпретациями в других	
траектории	видах искусств (графика,	
профессионального развития	живопись, театр, кино, музыка	
и самообразования,	и другие) владеет	
современная научная и	современными читательскими	
профессиональная	практиками, культурой	
терминология, основные	восприятия и понимания	
этапы разработки и	литературных текстов,	
реализации проекта, основы	умениями самостоятельного	
предпринимательской	истолкования прочитанного в	
деятельности, правовой и	устной и письменной форме,	
финансовой грамотности,	информационной переработки	
правила разработки	текстов в виде аннотаций,	
презентации,	докладов, тезисов,	
психологические основы	конспектов, рефератов, а	
деятельности коллектива,	также написания отзывов и	
психологические особенности	сочинений различных жанров	
личности, правила	(объем сочинения - не менее	
оформления документов,	250 слов); владение умением	
правила построения устных	редактировать и	
сообщений, особенности	совершенствовать	

социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне	собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка	
--	---	--

информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность н о р м а т и в н о - п р а в о й документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в		
--	--	--

профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию		
---	--	--

Приложение 2.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ООД.03 История»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>9</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>10</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	26
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>26</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>26</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«История»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История»: Целью общего исторического образования является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО, целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества. Освоение дисциплины формирует у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды, сохранению исторической памяти и противодействию фальсификации исторических фактов..

Дисциплина «История» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка. Принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических демократических ценностей. Готовность противостоять	ПРБ 1. Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-

идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам. Готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях. Умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями назначением. Готовность гуманитарной волонтерской деятельности. 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 государственному символу, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России	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 других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) в интересах гражданского общества, участвовать в мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века ПРБ 2. Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века ПРБ 3. Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, и процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни и 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 ПРБ 4. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы ПРБ 5. Умение 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 века; определять современников исторических событий в истории России и человечества в целом
--	---

науче, искусстве, спорте, технологиях и труде. Идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу. Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений. Осознание духовных ценностей российского народа. Готовность к активной деятельности технологической социальной направленности, способность инициировать, планировать самостоятельно выполнять такую деятельность. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	XX - начале XXI века ПРб 6. Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками ПРб 7. Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности ПРб 8. Умение анализировать текстовые, и визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) ПРб 9. Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества.
--	---

	Метапредметные результаты должны отражать: 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. 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	идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию и народов России ПРб 10. Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории ПРб 11. Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров
--	---	--

	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. 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. 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. Оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам. Владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. 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.	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	116	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	116	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение (ч)		6/0	
Тема 1.1. Введение во Всеобщую историю начала XX в.	Содержание	6/0	
	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 1 Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.	2/0	
	Практическое занятие № 2 Мир империй - наследие XIX века. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX-начале XX в.	2/0	

Раздел 2. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922) (ч)		18/0	
Тема 2.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	Содержание	6/0	
	Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика. Причины начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 3 Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери.	2/0	
	Практическое занятие № 4 Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны. Работа с картой.	2/0	
Тема 2.2 Основные этапы и хронология	Содержание	6/0	

революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков			
	Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 5 В. И. Ленин как политический деятель. Первые революционные преобразования большевиков. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах	2/0	
	Практическое занятие № 6 Первые преобразования большевиков. Работа с источниками	2/0	
Тема 2.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	Содержание	6/0	
	Причины и этапы Гражданской войны в России. Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления	2/0	

	большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса. Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции. Политика "военного коммунизма".		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 7 Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	2/0	
	Практическое занятие № 8 Профессионально-ориентированное содержание. «Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений Наш край в 1914-1922 гг: найти и представить информацию о состоянии и развитии отрасли, к которой относится специальность	2/0	
Раздел 3. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы (ч)		24/0	
Тема 3.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	Содержание	6/0	
	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в	2/0	

	начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда) Предпосылки и значение образования СССР.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 9 Противоречия политики НЭПа.	2/0	
	Практическое занятие № 10 Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	2/0	
Тема 3.2. Советский Союз в конце 1920-х– 1930-е гг.	Содержание	6/0	
	Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и	2/0	

	инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрноиндустриальную державу. Ликвидация безработицы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 11 Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры.	2/0	
	Практическое занятие № 12 Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	2/0	
Тема 3.3. Культурное пространство советского общества в 1920– 1930-е гг.	Содержание	4/0	
	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в	2/0	

	обществе. «Коммунистическое чванство». Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 13 Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»	2/0	
Тема 3.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930 -х гг .	Содержание	2/0	
	Лига Наций. агрессии в мире в 1930 -х гг . Вашингтонская конференция. Версальско -Вашингтонская система. Революционные события 1918 -1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика. Страны Европы и Северной Америки в 1920 -1930 -е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к	0/0	

	власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920 -х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929 -1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально - политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 14 Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира	2/0	
Тема 3.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930- е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	Содержание	6/0	
	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные	2/0	

	конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 15 Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	2/0	
	Практическое занятие № 16 Профессионально ориентированное содержание. «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений. Наш край в 1920- 1930-е гг.: найти и представить информацию о состоянии и развитии отрасли, к которой относится специальность.	2/0	
Раздел 4. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 год (ч)		22/0	
Тема 4.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	Содержание	6/0	
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой	2/0	

	войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. «Странная война». Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. «Новый порядок». Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии. 1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план «Барбаросса», план «Ост». Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 17 Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	2/0	
	Практическое занятие № 18 Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2/0	
Тема 4.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	Содержание	4/0	
	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в	2/0	

	Крым. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецкофашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватулин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного 4 31 перелома в войне. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 19 За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.	2/0	
Тема 4.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	Содержание	6/0	
	Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь	2/0	

	населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтная повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 20 Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда.	2/0	
	Практическое занятие № 21 Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эренбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	2/0	
Тема 4.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	Содержание	6/0	
	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия	2/0	

	Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Резвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 22 Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	2/0	
	Практическое занятие № 23 Профессионально ориентированное содержание. Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу. Наш край в 1941-1945 гг.: найти и представить информацию о состоянии и развитии отрасли, к которой относится специальность.	2/0	
Раздел 5. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир (ч)		28/0	
Тема 5.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)	Содержание	6/0	

	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военнополитических блоков (НАТО и ОВД). Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 24 Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940 -х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД.	2/0	
	Практическое занятие № 25 Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой. Причины и этапы «холодной войны».	2/0	
Тема 5.2. СССР в 1945–1953 гг	Содержание	2/0	

	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы.	2/0	
Тема 5.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х	Содержание	6/0	
	Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение	2/0	

	общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат. Социально -экономическое развитие СССР.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 26 Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	2/0	
	Практическое занятие № 27 Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции	2/0	
Тема 5.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х	Содержание	6/0	
	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и рестаилинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли	2/0	

	ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярны формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 28 Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты.	2/0	
	Практическое занятие № 29 Общественно -политическая жизнь в СССР в середине 60 -х – начале 80 -х гг. Внешняя политика СССР в середине 60 -х – начале 80 -х гг. Работа с историческими источниками.	2/0	
Тема 5.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.	Содержание	8/0	
	Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991). Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об	2/0	

	индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие №30 Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2/0	
	Практическое занятие № 31 Профессионально ориентированное содержание. Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине.	2/0	
	Практическое занятие № 32 Наш край в 1945–1991 гг.: найти и представить информацию о состоянии и развитии отрасли, к которой относится специальность.	2/0	
Раздел 6. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации. (ч)		20/0	
Тема 6.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	Содержание	6/0	
	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация	2/0	

	жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 33 Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Российская многопартийность и строительство гражданского общества	2/0	
	Практическое занятие № 34 Повседневная жизнь россиян в условиях реформ.	2/0	
Тема 6.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества	Содержание	6/0	
	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств. Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии.	2/0	

	Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах). «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 35 «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками	2/0	
	Практическое занятие № 36 Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана»	2/0	
Тема 6.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	Содержание	8/0	
	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и	2/0	

	гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999 -2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 37 Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Специальная военная операция. Работа с историческими источниками. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками	2/0	
	Практическое занятие № 38 Профессионально ориентированное содержание. Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов Наш край в 1992-2022 гг.: найти и представить информацию о состоянии и развитии отрасли, к которой относится специальность.	2/0	
	Практическое занятие № 39 Подготовка и защита национального проекта (по выбору)	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (116ч)		116/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание /Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2024. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования) – ISBN 978-5-0054-2323-8.

2. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-0054-2948-3 — Текст: непосредственный.

3. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-0054-2948-3 — Текст: непосредственный.

4. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 448 с. — ISBN 978-50054-2948-3 — Текст: непосредственный.

5. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 448 с. — ISBN 978-50054-2948-3 — Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Некрасова, М. Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15987-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536636>.

2. Фирсов, С. Л. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08721-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540360>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и её народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР 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 других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей,	Письменный и устный опрос Дискуссия Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Оценка результатов выполнения практических работ Промежуточная аттестация Устный опрос Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века; умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века 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; умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; умение 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 века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX -	
--	---	--

	начале XXI века; умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям русской истории; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров	
--	--	--

Приложение 2.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ООД.04 Обществознание»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>10</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>11</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>19</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>19</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Обществознание»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Обществознание»: Воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям, истории и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации; Развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной; Развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю; Освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества и закономерностей его развития, соответствующей современному уровню научных знаний и позволяющей реализовать требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения образовательной программы, представленным в ФГОС среднего общего образования.

Дисциплина «Обществознание» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества. Принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических	ПРб 1. Сформированность знаний об (о): 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

демократических ценностей. Готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях. Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка. Готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам. Умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. Готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности. 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 государственному символу, историческому и природному наследию, памятникам традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и	Федерации; человеке 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 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 межнациональных 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 ПРБ 2. Умение характеризовать российские духовно-нравственные
--	--

Идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу. Осознание духовных ценностей российского народа. 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 на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России. 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	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 ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства. ПРб 3. 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 собственных суждений и построении устных и письменных высказываний. ПРб 4. Владение 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. ПРб 5. Связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых
---	--

в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности. Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Метапредметные результаты должны отражать: Владеть навыками учебно-исследовательской 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 социальных проектов. Развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. Формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами. Выявлять закономерности и противоречия рассматриваемых явлениях. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов	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 ПРБ 6. 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 компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения ПРБ 7. Владение 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
--	---

целям, оценивать риски последствий деятельности. Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Ставить и формулировать собственные задачи образовательной деятельности и жизненных ситуациях. 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 явлений социальных наук для объяснения новых условиях. 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. Уметь интегрировать знания из разных предметных областей.	социальную тематику ПРБ 8. Использование обществоведческих знаний 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 здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач ПРБ 9. 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 ПРБ 10. Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами инструментами; использовать финансовую информацию для
---	--

	Выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения. 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.	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 ПРб 11. 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 ПРб 12. Владение 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
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	78	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе (ч)		16/0	
Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	Содержание	8/0	
	Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор специальности. Профессиональное самоопределение. Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни. Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мировоззрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления. Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние — со стороны самого человека и внешние — со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия.	2/0	

	Гражданские качества личности. Человек в группе. Многообразие мира общения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 1. Деятельность и общение	2/0	
	Практическое занятие № 2. Свобода в деятельности человека	2/0	
	Практическое занятие № 3. Мировоззрение и его виды	2/0	
Тема 1.2. Общество как сложная система.	Содержание	8/0	
	Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции. Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду. Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное).	2/0	
	Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.	2/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 4. Особенности современного мира	2/0	
	Практическое занятие № 5. Глобальные проблемы современности	2/0	
Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества. (ч)		12/0	
Тема 2.1. Духовная культура человека и общества	Содержание	6/0	
	Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура – продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям. Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 6. Наука и образование	2/0	
	Практическое занятие №7 Профессионально ориентированное содержание. Особенности профессиональной деятельности в сфере туризма и гостеприимства	2/0	

Тема 2.2. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.	Содержание	6/0	
	Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал. Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие №8. Религия как феномен культуры	2/0	
	Практическое занятие №9 Профессионально ориентированное содержание. Возможности духовного и культурного роста в процессе профессиональной деятельности. Влияние культуры на формирование компетенций специалиста среднего звена.	2/0	
Раздел 3. Экономика (ч)		16/0	
Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи	Содержание	4/0	
	Профессионально ориентированное содержание Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства. Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная,	2/0	

	централизованная (командная) и рыночная экономика.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №10. Профессионально ориентированное содержание. Экономика потребителя. Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах	2/0	
Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	Содержание	4/0	
	Профессионально ориентированное содержание Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмента и маркетинга. Деньги. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства. Частные и общественные блага. Функции государства в экономике. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №11 Профессионально ориентированное	2/0	

	содержание. Перспективы развития предпринимательской деятельности по направлению выбранной специальности/специальности. Малый и средний бизнес региона в профессиональной сфере		
Тема 3.3. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция	Содержание	4/0	
	Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 12. Рынок труда и безработица	2/0	
Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики	Содержание	4/0	
	Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Россия в мировой экономике. Организация международной	2/0	

	торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 13. Экономика России	2/0	
Раздел 4. Социальные отношения (ч)		14/0	
Тема 4.1. Социальная роль и стратификация	Содержание	4/0	
	Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность. Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе. Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 14. Социальная роль и социальный статус	2/0	
Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты	Содержание	4/0	
	Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни. Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных	2/0	

	конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 15. Социальный конфликт	2/0	
Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы	Содержание	6/0	
	Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы. Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации. Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.	2/0	
	Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекa и попечительство.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 16. Семья и брак	2/0	
Раздел 5. Политика (ч)		8/0	
Тема 5.1. Политика и власть.	Содержание	4/0	

Государство в политической системе			
	Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет. Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы. Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций. Правовое государство, понятие и признаки.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 17. Государство как политический институт	2/0	
Тема 5.2. Участники политического процесса	Содержание	4/0	
	Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России. Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы. Отличительные черты	2/0	

	выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации. Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации. Роль средств массовой информации в политической жизни общества.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 18. Личность и государство.	2/0	
Раздел 6. Право (ч)		10/0	
Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений	Содержание	4/0	
	Юриспруденция как общественная наука. Цели и задачи изучения права в современном обществе. Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право. Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	

	Практическое занятие № 19. Формы права	2/0	
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Содержание	2/0	
	Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление. Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат. Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Право на благоприятную окружающую среду. Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.	2/0	
Тема 6.3. Отрасли российского права	Содержание	4/0	
	Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение. Личные неимущественные права граждан:	2/0	

	честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав.		
	Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения. Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность. Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	Практическое занятие № 20. Трудовое право	0/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (78ч)		78/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень : учебник / Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, А. И. Матвеев [и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. - 7-е изд., стер. – Москва : Просвещение, 2025. - 289 с. – ISBN 978-5-09-127033-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220300>

2. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень : учебник / Л. Н. Боголюбов, Н. И. Городецкая, А. Ю. Лазебникова [и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. - 7-е изд., стер. – Москва : Просвещение, 2025. - 289 с. – ISBN 978-5-09-127032-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220302>

3. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень : учебник / Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, А. И. Матвеев [и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. - 7-е изд., стер. – Москва : Просвещение, 2025. - 289 с. – ISBN 978-5-09-127033-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220300>

4. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень : учебник / Л. Н. Боголюбов, Н. И. Городецкая, А. Ю. Лазебникова [и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. - 7-е изд., стер. – Москва : Просвещение, 2025. - 289 с. – ISBN 978-5-09-127032-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220302>

3.2.2. Дополнительные источники

1 Обществознание. Основы науки. Экономическая система общества : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Н. В. Агафоновой. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 321 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17491-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/584181>

2 Игошин, Н. А. Обществознание : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Игошин, И. К. Пархоменко, В. И. Гутыра ; под общей редакцией Н. А. Игошина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21211-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/581683>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части	сформированность знаний об основах общественных наук: социальной психологии, экономике, социологии, политологии, правоведении и философии, их предмете и методах исследования, этапах и основных направлениях развития, о месте и роли отдельных научных дисциплин в социальном познании, о роли научного знания в постижении и преобразовании социальной действительности; о взаимосвязи общественных наук, необходимости комплексного подхода к изучению социальных явлений и процессов; овладение элементами методологии социального познания; умение применять методы научного познания в социальных процессах и явлениях для принятия обоснованных решений в различных областях деятельности, планирования и достижения познавательных и практических целей; готовность продуктивно взаимодействовать с общественными институтами на основе правовых норм, обеспечения защиты прав	Письменный и устный опрос Дискуссия Участие в диалогах, ролевых играх Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Оценка результатов выполнения практических работ Устный опрос Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	человека и гражданина в Российской Федерации и установленных правил, умение самостоятельно заполнять формы, составлять документы, необходимые в социальной практике; сформированность умений, необходимых для успешного продолжения образования на уровне высшего образования по направлениям социально-гуманитарной подготовки, включая умение самостоятельно овладевать новыми способами познавательной деятельности, выдвигать гипотезы, соотносить информацию, полученную из разных источников, эффективно взаимодействовать в исследовательских группах при решении учебных задач	
--	--	--

Приложение 2.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ООД.05 География»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>9</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>10</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>17</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>17</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«География»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «География»: В основу содержания географии положено изучение единого и одновременно многополярного мира, глобализации мирового развития, фокусирования на формировании у обучающихся целостного представления о роли России в современном мире. Воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития..

Дисциплина «География» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей. Готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении	ПРб 1. Понимание роли и места 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

Программа создана в цифровом конструкторе

	общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях. Готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам. 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. Сформированность нравственного сознания, этического поведения. Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем. Умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. Ценностное отношение к государственному символу, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте,	России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития. ПРб 2. Освоение и применение знаний 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. ПРб 3. Сформированность системы 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, процессов и явлений; 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
--	---	--

	технологиях и труде. Метапредметные результаты должны отражать: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях. Развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания. Формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами. 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. Анализировать полученные в ходе	ПРБ 4. Владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач ПРБ 5. Сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения ПРБ 6. Сформированность умений 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, 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
--	--	--

	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. Оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам. Владеть навыками получения информации из источников разных типов, осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления. Выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения. Ставить и формулировать собственные задачи образовательной деятельности и жизненных ситуаций. Осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду. Выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения. Создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.	показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников достоверную информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач ПРб 7. Владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и 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 ПРб 8. Сформированность умений 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 ПРб 9. Сформированность умений 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 ПРб 10. Сформированность знаний 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
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	74	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	4	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	78	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Общая характеристика мира (ч)		36/0	
Тема 1.1. Введение. Современная география	Содержание	2/0	
	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований.	2/0	
Тема 1.2. Современная политическая карта мира	Содержание	4/0	
	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-	2/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

	экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 1 «Ознакомление с политической картой мира»	2/0	
Тема 1.3. География мировых природных ресурсов	Содержание	6/0	
	Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды. «Особо охраняемые природные территории и объекты Всемирного природного и культурного наследия».	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 2 «География мировых природных ресурсов»	2/0	
	Практическое занятие №3 «Особо охраняемые территории	2/0	

	Дальнего Востока (доклады, презентации)»		
Тема 1.4. География населения мира	Содержание	8/0	
	Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития. Современная структура населения. Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества. Занятость населения. Размещение населения.	2/0	
	профессионально-ориентированное. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	

	Практическое занятие № 4 «География населения мира».	2/0	
	Практическое занятие № 5 «Составление и анализ формально-логической модели понятий «раса», «этнос», «народ», «ассимиляция».	2/0	
Тема 1.5 Мировое хозяйство	Содержание	4/0	
	Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 6 «Мировое хозяйство. Региональная интеграция».	2/0	
Тема 1.6 География основных отраслей мирового хозяйства	Содержание	12/0	
	Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные	2/0	

	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 Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения. Химическая промышленность. Факторы размещения. Главные центры.		
	Транспортный комплекс -Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства	2/0	
	География отраслей непродовольственной сферы. Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную	2/0	

	хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 7 профессионально-ориентированное. «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»	2/0	
	Практическое занятие № 8 «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»	2/0	
	Практическое занятие № 9 профессионально-ориентированное. «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»	2/0	
Раздел 2. Региональная характеристика мира (ч)		40/0	
Тема 2.1. Зарубежная Европа	Содержание	4/0	
	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 Германия и	2/0	

	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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №10 «Зарубежная Европа. Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны».	2/0	
Тема 2.2 Зарубежная Азия	Содержание	4/0	
	профессионально-ориентированное. 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 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	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №11 «Зарубежная Азия.	2/0	

	Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»		
Тема 2.3. Африка	Содержание	4/0	
	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки. Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №12 «Африка. Характеристика природно-ресурсного потенциала страны»	2/0	
Тема 2.4 Северная и Латинская Америка	Содержание	4/0	
	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки	2/0	

	Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 13 «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной Америки»	2/0	
Тема 2.5 Австралия и Океания	Содержание	4/0	
	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	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №14 «ФГП и ЭГП Австралии».	2/0	
Тема 2.6 Россия в современном мире	Содержание	8/0	
	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.	2/0	

	Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России «Россия в системе международных экономических отношений и её роль в мировом хозяйстве. География отраслей международной специализации РФ.		
	«Значение территориальной целостности, открытие российских земель, присоединение новых. Геополитическое и стратегическое значение».	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие №15 профессионально-ориентированное. «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»	2/0	
	Практическое занятие № 16 «Роль первооткрывателей, моряков и ученых, которые внесли огромный вклад в формирование земли Российской».	2/0	
Тема 2.7 Глобальные проблемы человечества	Содержание	12/0	
	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. Влияние предприятий профильной	2/0	

	отрасли на глобальные проблемы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие №17 Классификация глобальных проблем. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов.	2/0	
	Практическое занятие №18 профессионально-ориентированное. Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы.	2/0	
	Практическое занятие №19 профессионально-ориентированное. Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Подготовка к дифференцированному зачету	4/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (78ч)		78/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гладкий, Ю. Н. География. 10 класс. Базовый и углубленный уровни : учебник / Ю. Н. Гладкий, В.В. Николина. – 7-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 273 с. – (Полярная звезда). - ISBN 978-5-09-124887-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2201870>

2. Гладкий, Ю. Н. География. 11 класс. Базовый и углубленный уровни : учебник / Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина. – 7-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 225 с. – (Полярная звезда). - ISBN 978-5-09-124886-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2201871>

3. Калущков, В. Н. География России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Калущков. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16136-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/583755>

4. География для колледжей : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16137-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/590571>

3.2.2. Дополнительные источники

1. География туризма. Центральная Европа : учебник для среднего профессионального образования / под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 517 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09981-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564878>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части	Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, её 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; освоение и применение знаний 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; сформированность системы	Письменный и устный опрос Дискуссия Участие в диалогах, ролевых играх Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Оценка результатов выполнения практических работ Устный опрос Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	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 географических объектов, процессов и явлений владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов владение 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 сформированность знаний 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.	
--	---	--

Приложение 2.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ООД.06 Иностранный язык»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>12</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>13</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>21</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>21</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык»: Учебный предмет ООП.06 «Иностранный язык», изучается на базовом уровне в общеобразовательном цикле учебного плана основной профессиональной образовательной программы специальности. Изучение иностранного языка на базовом уровне направлено на формирование коммуникативной культуры обучающихся, осознание роли языка как инструмента межличностного и межкультурного взаимодействия, способствует их общему речевому развитию, воспитанию гражданской идентичности, расширению кругозора, воспитанию чувств и эмоций..

Дисциплина «Иностранный язык» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. Интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Устанавливать существенный	ПРб 1. Овладение 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 специальности. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства

	признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Выявлять закономерности и противоречия рассматриваемых явлениях. Вносить коррективы во деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем.	информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: 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; 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; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; 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 ПРб 2. Овладение 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 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; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера ПРб 3. Знание 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; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям ПРб 4. Овладение 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 ПРб 5. Овладение 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 ПРб 6. Овладение 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 ПРб 7. Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоев 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 ПРб 8. Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические) ПРб 9. Приобретение опыта 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
	Личностные результаты должны отражать: 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. Метапредметные результаты должны отражать: 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.	
	Личностные результаты должны отражать: Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем.	
	Личностные результаты должны отражать: 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. Метапредметные результаты должны отражать: Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания. Формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами. Осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду. 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.	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	78	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Иностранный язык для коммуникации (ч)		56/0	
Тема 1.1. Повседневная жизнь	Содержание	4/0	
	Лексика: – повседневная деятельность (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); – свободное время (friend, communicate, go out, play sports, hobby, work out, gardening, etc.); – студенчество (college, subjects, timetable, do homework, pass an exam, take an exam, etc.); – профессии (teacher, cook, businessman, etc.); – описание фотографий (in the photo, look, on the right/left, etc.). Грамматика: – глагол to be в настоящем и прошедшем времени, в утвердительных, вопросительных и отрицательных предложениях; – наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.); – простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге); – разные типы вопросительных предложений; – модальный глагол can; – структура there is/are; – местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные. Фонетика: правила чтения. Звуки и транскрипция (в т. ч.	0/0	

	использование онлайн-словарей, переводчиков с функцией произношения)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 1 Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося: лексико-грамматический тест; устное собеседование	2/0	
	Практическое занятие № 2 Место иностранного языка в повседневной жизни и профессиональной деятельности в современном мире. Систематизация изученного ранее материала	2/0	
Тема 1.2. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека	Содержание	6/0	
	Лексика: – национальности; – члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); – внешность человека (height: short, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); – личные качества человека (confident, shy, successful, etc.); – ситуации общения (text messaging, online, misunderstanding, argument, opinion, point of view, etc.); – семейные традиции (spend time together, celebrations, gifts, etc.); – брак (get married, have children, date, go out, wedding, etc.). Грамматика: – глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных); – простое настоящее	0/0	

	время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); – степени сравнения прилагательных и их правописание; модальные глаголы и их эквиваленты		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 3 Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2/0	
	Практическое занятие № 4 Я и моя семья. Отношение поколений в семье, традиции	2/0	
	Практическое занятие № 5 Общение, конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность, личностные качества. Описание характера человека	2/0	
Тема 1.3 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы	Содержание	6/0	
	Лексика: – возможности для молодежи (education, employment, look for a job, etc.); – карманные деньги (earn, pocket money, save for, etc.); – интересы (music, art, creativity, express yourself); – блогосфера (blog, vlog, go online, make videos, subscribe, follow, etc.); – общество (society, mix up with people, volunteer, raise money, help, etc.). Грамматика: – предлоги времени; – глагол с инфинитивом; – сослагательное наклонение; – love/like/enjoy + Infinitive/-ing; – типы вопросов; – способы выражения будущего времени	0/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 6 Досуг. Хобби, свободное время. Мои друзья, занятия в колледже	2/0	
	Практическое занятие № 7 Волонтерская деятельность и волонтерские организации	2/0	
	Практическое занятие № 8 Организация досуга. Активный и пассивный отдых	2/0	
Тема 1.4 Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание	6/0	
	Лексика: здания (attached house, apartment, etc.); комнаты (living-room, kitchen, etc.); обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); места в городе (city centre, square, etc.); плюсы и минусы жизни в городе/сельской местности (countryside, crowded, pollution, fresh air, nightlife, farming, crops, etc.); – природа (nature, environment, rare animals, protect, deforestation, climate change, global warming, etc.). Грамматика: оборот there is/are; неопределенные местоимения some/any/no и их производные; предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ____, Should you need any further information ____, etc.); специальные вопросы; вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____,	0/0	

	etc.); - наречия, обозначающие направление		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 9 Особенности проживания в городе/сельской местности. Инфраструктура. Преимущества и недостатки. Как спросить и указать дорогу	2/0	
	Практическое занятие № 10 Описание здания. Интерьер	2/0	
	Практическое занятие № 11 Моя улица, описание инфраструктуры	2/0	
Тема 1.5 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	Содержание	4/0	
	Лексика: 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.); покупки в Интернете (delivery, order, size, add to basket, pay, try on, etc.). Грамматика: существительные исчисляемые и неисчисляемые; употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными; артикли: определенный, неопределенный, нулевой; числительные (порядковые и количественные)	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 12 Виды магазинов.	2/0	

	Ассортимент товаров. Совершение покупок в продуктовом магазине		
	Практическое занятие № 13 Совершение покупок в магазине одежды/обуви. Совершение покупок в Интернет-магазине	2/0	
Тема 1.6 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача	Содержание	6/0	
	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.); дроби и меры весов (1/12: one-twelfth, etc.). Грамматика: образование множественного числа существительных (в т.ч. исключения); множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний; простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени); правильные и неправильные глаголы; used to + Infinitive structure	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 15 Занятия физкультурой и	2/0	

	спортом		
	Практическое занятие № 16 Режим труда и отдыха. Борьба со стрессом	2/0	
	Практическое занятие № 17 Обобщение	2/0	
Тема 1.7 Россия	Содержание	8/0	
	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, Red Square, Saint Petersburg, etc.). Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее простое и совершенное время (образование и функции в действительном залоге; слова – маркеры времени); сравнительные обороты than, as...as, not so ... as	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическое занятие № 18 Географическое положение, климат, население России	2/0	
	Практическое занятие № 19 Символы и традиции России	2/0	
	Практическое занятие № 20 Москва – столица России. Достопримечательности Москвы	2/0	
	Практическое занятие № 21 Традиции народов России/Моя малая Родина – чем мы гордимся	2/0	

Тема 1.8 Страны изучаемого языка	Содержание	10/0	
	Лексика: виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); виды транспорта (bus, car, plane, etc.); в аэропорту (arrivals, departures, boarding pass, check-in, gate, seat belt, etc.); достопримечательности стран изучаемого языка (have a look around, get lost, explore, sights, sightseeing, Tower Bridge, Big Ben, Buckingham Palace, etc.); погода (cold, wet, windy, sunny); в гостинице (to book, to check in, to check out, reception, etc.); бронирование онлайн (book online, accommodation, package holiday, etc.); роль иностранного языка в путешествиях (first/second language, English, Russia, Chinese, etc.). Грамматика: инфинитив, его формы; неопределенные местоимения; образование степеней сравнения прилагательных/наречий; наречия места; прилагательные, обозначающие национальности и языки	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	Практическое занятие № 22 Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии (географическое положение, символы, государственное устройство и т.п.)	2/0	
	Практическое занятие № 23 Соединенные Штаты Америки (географическое положение, символы, государственное устройство и т.п.)	2/0	
	Практическое занятие № 24 Канада (географическое положение, символы, государственное устройство и т.п.)	2/0	
	Практическое занятие № 25 Австралия, Новая Зеландия	2/0	

	(географическое положение, символы, государственное устройство и т.п.)		
	Практическое занятие № 26 Почему и как люди путешествуют. Обобщение	2/0	
Тема 1.9 Приморский край. Моя малая Родина	Содержание	6/0	
	Лексика: географическое положение, название растительного и животного мира Грамматика: артикль с географическими названиями	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 27 Приморье, географическое положение, символика и т.п.	2/0	
	Практическое занятие № 28 Владивосток – столица Приморья и ДФО	2/0	
	Практическое занятие № 29 Моя малая Родина	2/0	
Раздел 2. Деловой английский (ч)		6/0	
Тема 2.1 Этикет делового и неофициального общения. Телефонные переговоры. Правила поведения в общественных местах	Содержание	6/0	
	Лексика: профессионально ориентированная; лексика делового общения. Грамматика: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	

	Практическое занятие № 30 Этикет делового и неофициального общения	2/0	
	Практическое занятие № 31 Правила поведения в общественных местах.	2/0	
	Практическое занятие № 32 Телефонные переговоры	2/0	
Раздел 3 Профессионально-ориентированное содержание. Прикладной модуль		0/0	
Иностранный язык для профессиональной деятельности (ч)			
Тема 3.1 Современный мир специальностей. Проблема выбора специальности. Роль иностранного языка в специальности	Содержание	0/0	
	Лексика: – профессионально ориентированная лексика; – лексика делового общения (написание деловых писем); – чтение инструкций. Грамматика: – герундий, инфинитив. Грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	Практическое занятие №34 Цель и задачи изучения иностранного языка для выполнения задач профессиональной деятельности	0/0	
	Практическое занятие №35 Особенности подготовки по специальности/специальности	0/0	
	Практическое занятие №36 Специфика работы по специальности/специальности	0/0	
	Практическое занятие №37 Роль иностранного языка в	0/0	

	выбранной специальности/специальности		
	Практическое занятие №38 Альтернативы в продолжении образования. Высшая школа. Университет. Дистанционное образование: преимущества и недостатки	0/0	
	Практическое занятие №39 Специфика работы и основные принципы деятельности по специальности	0/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (78ч)		78/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Английский язык. 10 класс. Углубленный уровень : учебник / К. М. Баранова, Д. Дули, В. В. Копылова [и др.]. – 13-е изд., стер. - Москва : Express Publishing : Просвещение, 2025. - 201 с. – (Звёздный английский). - ISBN 978-5-09-124877-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2201860>

2. Голубев А.П. Английский язык: учебное издание / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2024. - 368 с. — ISBN 978-5-0054-2840-01

3. Грамматика английского языка : учебное пособие / Л. О. Микаллеф, Н. Ю. Тихонова, О. В. Гинзбург [и др.] ; под общ. ред. Л. О. Микаллеф. — Москва : КноРус, 2025. — 247 с. — ISBN 978-5-406-13702-4. — URL: <https://book.ru/book/955586>

4. Изволенская, А. С. Английский язык для колледжей (A2-B2) : учебник для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16355-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/586554>

5. Карпова, Т. А., English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебник / Т. А. Карпова. — Москва: КноРус, 2024. — 311 с. — ISBN 978-5-406-12612-7

6. Кукушкин, Н. В., Английский язык для колледжей : учебник / Н. В. Кукушкин. — Москва : Русайнс, 2024. — 327 с. — ISBN 978-5-466-07123-8. — URL: <https://book.ru/book/954470>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Иванова, О. Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельной работы учащихся (B1 — C1) : учебник для среднего профессионального образования / О. Ф. Иванова, М. М. Шиловская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 357 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15795-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/586930>

2. Комарова, А. И. Английский язык. Страноведение : учебник для среднего профессионального образования / А. И. Комарова, И. Ю. Окс, В. В. Колосовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 456 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11950-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/586441>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, Правила	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил в речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий Результаты промежуточной аттестации Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями) Тестирование выполнения практического задания (работы)

Программа создана в цифровом конструкторе

построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общепотребительные глаголы (бытовая профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать	и коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересные профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	
--	--	--

получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы		
--	--	--

Приложение 2.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ООД.07 Математика»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>9</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>17</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>17</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Математика»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Математика»: Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство. Цель общеобразовательной дисциплины «Математика» заключается в формировании функциональной математической грамотности через освоение ключевых понятий, развитие мышления и умение применять математические модели для решения практических задач.

Дисциплина «Математика» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Готовность и способность к образованию самообразованию протяжении всей жизни. Интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Выявлять закономерности и противоречия рассматриваемых явлениях. Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных	ПРБ 1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательства рассуждения в ходе решения задач ПРБ 2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений ПРБ 3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы ПРБ 4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция,

	методов	познания.	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 ПРб 5. Умение 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 ПРб 6. Умение 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 ПРб 7. Умение 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 ПРб 8. Умение 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 случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях ПРб 9. Умение 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 ПРб 10. Умение 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 ПРб 11. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач ПРб 12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы ПРб 13. Умение 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 ПРб 14. Умение 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
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	196	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	22	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	4	0
Всего	222	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Алгебра. (ч)		106/0	
Тема 1.1. Введение.	Содержание	2/0	
	Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	2/0	
Тема 1.2. Развитие понятия о числе.	Содержание	8/0	
	Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления. Формулы сокращенного умножения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений.	2/0	
	Преобразование рациональных выражений. Применение формул сокращенного умножения. Решение рациональных	4/0	

	уравнений и неравенств.		
Тема 1.3. Функции и графики.	Содержание	14/0	
	Функции. Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами. Свойства функции. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Способы задания функции.	2/0	
	Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями. Понятие о непрерывности функции.	2/0	
	Сложная функция (композиция). Обратные функции. Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции.	4/0	
	Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно-линейной функций. Непрерывные и периодические	4/0	

	функции. Преобразования графика функции. Гармонические колебания. Прикладные задачи.		
Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы.	Содержание	18/0	
	Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства. Иррациональные уравнения.	2/0	
	Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями.	2/0	
	Свойства степени с действительным показателем. Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства.	2/0	
	Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы	2/0	
	Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию. Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами. Решение иррациональных уравнений.	2/0	
	Нахождение значений степеней с рациональными показателями. Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени. Решение показательных уравнений и неравенств.	2/0	
	Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания логарифма к другому. Сравнение логарифмов. Логарифмирование и	4/0	

	потенцирование выражений. Решение логарифмических уравнений и неравенств.		
Тема 1.5. Основы тригонометрии	Содержание	20/0	
	Радианная мера угла. Синус, косинус, тангенс и котангенс угла. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям.	2/0	
	Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы двойного угла. Формулы половинного угла. Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Преобразования простейших тригонометрических выражений.	2/0	
	Тригонометрические функции, их свойства и графики. Область определения и множество значений тригонометрических функций. Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс и арккотангенс.	2/0	
	Простейшие тригонометрические уравнения. Решение тригонометрических уравнений основных типов. Простейшие тригонометрические неравенства.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой. Применение формул для преобразования тригонометрических выражений.	4/0	
	Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.	4/0	
	Решение тригонометрических уравнений и неравенств.	4/0	

Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение.	Содержание	18/0	
	Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей. Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности. Суммирование последовательностей.	2/0	
	Производная. Понятие о производной функции, её геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частного. Производные основных элементарных функций.	2/0	
	Производная сложной функции. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. Возрастание и убывание функций, соответствие возрастания и убывания функций знаку производной.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	Числовая последовательность, способы её задания, вычисления членов последовательности. Нахождение предела последовательности.	4/0	
	Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций.	4/0	
	Механический и геометрический смысл производной. Уравнение касательной в общем виде. Исследование функции с помощью производной. Нахождение наибольшего и	4/0	

	наименьшего значения функции.		
Тема 1.7. Интеграл и его применение.	Содержание	26/0	
	Первообразная и интеграл. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница.	2/0	
	Применения интеграла в физике и геометрии.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/0	
	Интеграл и первообразная.	2/0	
	Нахождение первообразной и вычисление определённого интеграла.	6/0	
	Применение интеграла для вычисления физических величин и площадей фигур.	8/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Работа с учебной и справочной литературой, работа с конспектом лекций, решение упражнений по образцу, подготовка рефератов и сообщений.	6/0	
Раздел 2. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей. (ч)		26/0	
Тема 2.1. Комбинаторика	Содержание	8/0	
	Основные понятия комбинаторики. Подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний.	2/0	
	Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	

	Правила комбинаторики. Решение комбинаторных задач. Размещения, сочетания и перестановки. Бином Ньютона и треугольник Паскаля. Прикладные задачи.	4/0	
Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики.	Содержание	10/0	
	Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения.	2/0	
	Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел. Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей.	2/0	
	Вычисление вероятностей. Представление числовых данных. Прикладные задачи.	4/0	
Тема 2.3. Вероятность в профессиональных задачах.	Содержание	8/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик,	4/0	

	наблюдаемых данных.		
	Оценка события в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач на вероятность события, применение статистических методов для решения профессиональных задач.	4/0	
Раздел 3. Геометрия. (ч)		80/0	
Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве.	Содержание	28/0	
	Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей.	2/0	
	Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.	2/0	
	Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.	2/0	
	Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции. Изображение пространственных фигур.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/0	
	Взаимное расположения прямых. Угол между прямыми.	2/0	
	Взаимное расположение прямых и плоскостей. Перпендикуляр и наклонная к плоскости. Угол между прямой и плоскостью. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах.	4/0	

	Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей. Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми.	4/0	
	Параллельное проектирование и его свойства. Теорема о площади ортогональной проекции многоугольника.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Работа с учебной и справочной литературой, работа с конспектом лекций, решение упражнений по образцу, подготовка рефератов и сообщений.	6/0	
Тема 3.2. Координаты и векторы.	Содержание	24/0	
	Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, плоскости и прямой.	4/0	
	Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	Векторы. Действия с векторами. Декартова система координат в пространстве.	4/0	
	Уравнение окружности, сферы, плоскости. Расстояние между точками.	4/0	
	Действия с векторами, заданными координатами. Скалярное	4/0	

	произведение векторов. Векторное уравнение прямой и плоскости. Использование векторов при доказательстве теорем стереометрии.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Работа с учебной и справочной литературой, работа с конспектом лекций, решение упражнений по образцу, подготовка рефератов и сообщений.	4/0	
Тема 3.3. Многогранники и круглые тела.	Содержание	28/0	
	Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр.	4/0	
	Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и в пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды. Представление о правильных многогранниках.	2/0	
	Цилиндр и конус. Усеченный конус. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере. Объем и его измерение. Интегральная формула объема.	4/0	
	Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы.	2/0	
	Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.	2/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Различные виды многогранников. Их изображения, сечения и развертки.	4/0	
	Симметрия тел вращения и многогранников. Вычисление площадей и объемов.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Работа с учебной и справочной литературой, работа с конспектом лекций, решение упражнений по образцу, подготовка рефератов и сообщений.	6/0	
Тема 3.4. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Содержание	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных областей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Разные способы вычисления процентов. Процентные вычисления в профессиональных задачах.	0/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		4	
Всего: (222ч)		222/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Алимов, Ш. А. Математика. Алгебра и начала математического анализа. Базовый уровень: электронная форма учебного пособия для СПО / Ш. А. Алимов, М. А. Ткачёва, Ю. М. Колягин. - Москва : Просвещение, 2024. - 463 с. - ISBN 978-5-09-107569-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2125328>

2. Богомолов, Н. В. Алгебра и начала анализа : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 240 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09525-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/598516>

3. Математика. Геометрия. Базовый уровень. Учебное пособие для СПО : учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Л. С. Атанасян, В. Ф. Бутузов, С. Б. Кадомцев [и др.]. — 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 305 с. — (Серия «Учебник СПО»). - ISBN 978-5-09-127108-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220394>

4. Седых, И. Ю. Математика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Седых, Ю. Б. Гребенщиков, А. Ю. Шевелев. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 393 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19259-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583852>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кремер, Н. Ш. Математика для колледжей : учебник для среднего профессионального образования / Н. Ш. Кремер, О. Г. Константинова, М. Н. Фридман ; под редакцией Н. Ш. Кремера. — 12-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 408 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17852-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583277>

2. Павлюченко, Ю. В. Математика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. В. Павлюченко, Н. Ш. Хассан ; под общей редакцией Ю. В. Павлюченко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18367-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583744>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему профессиональном и социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно	владеет методами и доказательствами, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применяет их, проводит доказательные рассуждения в ходе решения задач и оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умеет выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений умеет 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 случайными величинами; умение	Результаты промежуточной аттестации Контрольная работа Оценка выполнения практического задания (работы) Письменный и устный опрос Оценка результатов выполнения практических работ

Программа создана в цифровом конструкторе

искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях	
---	---	--

Приложение 2.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ООД.08 Информатика»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>9</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>18</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>18</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информатика»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информатика»: Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство. Цель общеобразовательной дисциплины «Информатика» заключается в формировании информационной компетентности в цифровом обществе. Это включает развитие алгоритмического мышления, навыков критической оценки информации и понимания правовых и этических аспектов использования технологий..

Дисциплина «Информатика» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Готовность к активной технологической и социальной направленности, способности инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. Метапредметные результаты должны отражать: Определять цели деятельности, задавать	ПРБ 1. 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"; 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 ПРБ 2. Понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития

	параметры и критерии их достижения. Вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. Развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.	компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации ПРБ 3. Наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования и н т е р н е т - п р и л о ж е н и й ПРБ 4. Понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет ПРБ 5. Понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации ПРБ 6. Умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных ПРБ 7. Владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей
--	--	--

		между вершинами ориентированного ациклического графа ПРб 8. 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) ПРб 9. Умение реализовать этапы решения задач на компьютере; 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 обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива ПРб 10. 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 в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), 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) ПРБ 11. Умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде ПРБ 12. Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств 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
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	94	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	18	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	4	0
Всего	116	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Информация и информационные процессы. (ч)		4/0	
Тема 1.1. Информация. Измерение информации	Содержание	2/0	
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об информационных процессах, о системах. Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Методы измерения количества информации	2/0	
Тема 1.2. Кодирование информации	Содержание	2/0	
	Кодирование информации. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Определение объемов различных носителей информации.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	

	Кодирование информации	2/0	
Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение (ч)		4/0	
Тема 2.1. Архитектура ЭВМ	Содержание	2/0	
	Принципы построения компьютеров. Аппаратные устройства компьютера. Основополагающие принципы построения компьютера.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Информационная система университета ВВГУ	2/0	
Тема 2.2. Программное обеспечение компьютера	Содержание	2/0	
	Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение. Файловая система компьютера. Архиваторы	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Образовательные ресурсы	2/0	
Раздел 3. Представление информации в компьютере (ч)		5/0	
Тема 3.1. Системы счисления.	Содержание	3/0	
	Представление о различных системах счисления, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.	0/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	3/0	
	Перевод чисел из одной позиционной системы счисления в другую	2/0	
	Арифметические операции в позиционных системах счисления	1/0	
Тема 3.2. Представление информации в компьютере.	Содержание	2/0	
	Представление целых чисел. Представление вещественных чисел. Представление текстовой информации. Представление графической информации. Представление звуковой информации.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Представление информации в компьютере	2/0	
Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики (ч)		4/0	
Тема 4.1. Алгебра логики.	Содержание	2/0	
	Логические высказывания и переменные. Логические операции. Логические выражения. Предикаты и их множества истинности.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Алгебра логики	2/0	
Тема 4.2. Таблицы истинности	Содержание	2/0	
	Таблицы истинности. Построение таблиц истинности. Анализ	0/0	

	таблиц истинности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Таблицы истинности	2/0	
Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов (ч)		37/0	
Тема 5.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Содержание	5/0	
	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере. Операции редактирования и форматирования. Стилевое форматирование документа.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/0	
	Редактирование документа	2/0	
	Форматирование документа	1/0	
	Стилевое форматирование документа	2/0	
Тема 5.2. Технология создания структурных текстовых документов.	Содержание	9/0	
	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Автоматизация процесса создания документа. Шаблоны.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	9/0	

	Многостраничные документы	2/0	
	Гипертекстовые документы	1/0	
	Шаблоны	2/0	
	Деловые документы	2/0	
	Оформление документа по стандартам	2/0	
Тема 5.3. Объекты компьютерной графики	Содержание	3/0	
	Компьютерная графика и её виды. Форматы графических файлов. Графические редакторы. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения).	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Компьютерная графика	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Создание комбинированного изображения – товарный знак, логотип по заданной теме	1/0	
Тема 5.4. Компьютерные презентации	Содержание	3/0	

	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентаций. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Компьютерная презентация	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Создание презентации по теме: Моё портфолио	1/0	
Тема 5.5. Табличный процессор.	Содержание	4/0	
	Табличный процессор. Объекты табличного процессора и их свойства. Некоторые приемы ввода и редактирования данных. Копирование и перемещение данных.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3/0	
	Редактирование книги в электронной таблице	2/0	
	Форматирование объектов в электронной таблице	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Подготовить сообщение по теме «Первые электронные таблицы»	1/0	
Тема 5.6. Встроенные функции и их использование	Содержание	7/0	

	Общие сведения о функциях. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	7/0	
	Математические и статистические функции	2/0	
	Логические функции	1/0	
	Финансовые функции	2/0	
	Текстовые функции	2/0	
Тема 5.7. Инструменты анализа данных	Содержание	6/0	
	Диаграммы. Визуализация данных в электронных таблицах. Сортировка. Фильтрация. Подбор параметра.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Диаграммы	2/0	
	Сортировка и фильтрация	2/0	
	Подбор параметра	2/0	
Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования (ч)		18/0	
Тема 6.1. Основные сведения об	Содержание	4/0	

алгоритмах			
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Понятие сложности алгоритма	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Построение алгоритма	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовить сообщение об одном из ученых (А. Тьюринг, Э. Пост, А.Н. Колмогоров, А.А. Макаров и др.) внешний вклад в развитие теории алгоритмов.	2/0	
Тема 6.2. Алгоритмические структуры	Содержание	4/0	
	Основные алгоритмические структуры: «ветвление». Анализ типовых алгоритмов. Циклическая алгоритмическая конструкция. Анализ типовых алгоритмов.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3/0	
	Разветвляющиеся структуры	2/0	
	Циклические структуры	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Выполнение дифференцированных заданий по теме «Алгоритмические структуры»	1/0	

Тема 6.3. Запись алгоритмов на языке программирования	Содержание	4/0	
	Структурная организация данных. Сведения о языке программирования. Анализ программ с помощью трассировочных таблиц.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Анализ программ с помощью трассировочных таблиц	2/0	
	Приемы анализа программ	2/0	
Тема 6.4. Структурное программирование	Содержание	6/0	
	Структурированные типы данных. Массивы. Сортировка массива. Анализ типовых алгоритмов обработки массивов. Общие сведения о структурном программировании. Вспомогательный алгоритм. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Массивы	2/0	
	Вспомогательный алгоритм	2/0	
	Рекурсивные алгоритмы	2/0	
Раздел 7. Информационное моделирование. (ч)		17/0	

Тема 7.1. Модели и моделирование	Содержание	4/0	
	Общие сведения о моделировании. Представление о компьютерных моделях. Компьютерное моделирование.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Информационное моделирование	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Создать информационную модель одной из комнат вашей квартиры с целью оклейки её обоями. Представить информационную модель в знаковой и графической формах.	2/0	
Тема 7.2. Моделирование в графах	Содержание	5/0	
	Алгоритмическое моделирование кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Алгоритм нахождения кратчайшего путей между вершинами графа	2/0	
	Теория игр	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Подготовка сообщения по теме: «Динамическое программирование. Примеры»	1/0	

Тема 7.3. Базы данных как модель предметной области	Содержание	1/0	
	Общие сведения об информационных системах. Предметная область и ее моделирование. Представление о моделях данных. Реляционные базы данных.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/0	
	Предметная область баз данных	1/0	
Тема 7.4. Система управления базами данных	Содержание	7/0	
	Этапы разработки базы данных. СУБД и их классификация. Таблицы. Форма. Манипулирование данными в базе данных. Сортировка и фильтрация. Запросы. Отчеты.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/0	
	Разработка базы данных	2/0	
	Инструменты анализа данных	1/0	
	Запросы. Отчеты	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Создание базы данных по заданной теме	2/0	
Раздел 8. Сетевые информационные технологии. (ч)		12/0	

Тема 8.1. Основы построения компьютерных сетей.	Содержание	3/0	
	Компьютерные сети и их классификация. Аппаратное и программное обеспечение компьютерных сетей. Работа в локальной сети.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Компьютерные сети	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Подготовка сообщения по теме: «История появления и развития компьютерных сетей»	1/0	
Тема 8.2. Службы Интернета	Содержание	3/0	
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференция, форумы, мессенджеры, социальные сети). Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/0	
	Службы Интернет	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовка сообщения по теме: «Достоинства и недостатки облачных хранилищ»	2/0	
Тема 8.3. Интернет как глобальная	Содержание	6/0	

информационная система			
	Всемирная паутина. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания. Достоверная информация в Интернете	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Поиск информации в сети Интернет	2/0	
	Создание веб-страницы	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовка сообщения по теме: «Системы искусственного интеллекта»	2/0	
Раздел 9. Профессионально-ориентированное содержание прикладного модуля. Основы социальной информатики. (ч)		7/0	
Тема 9.1. Информационное общество	Содержание	5/0	
	Понятие информационного общества. Информационные ресурсы, продукты, услуги. Информатизация образования.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	«Рынок информационных продуктов и услуг». Поиск информации профессионального содержания.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	Подготовка мультимедийного материала по темам: «Поход» за	3/0	

	покупками в онлайн-магазин», «Умный дом» - будущее или реальность?		
Тема 9.2. Информационное право и информационная безопасность	Содержание	2/0	
	Правовое регулирование в области информационных ресурсов. Правовые нормы использования программного обеспечения. Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество)	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Правовое регулирование в информационной сфере». Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач.	2/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		4	
Всего: (116ч)		116/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Волк, В. К. Информатика. Углубленный уровень: 10-11 классы: учебник для среднего общего образования / В. К. Волк. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 227 с. – (Общеобразовательный цикл). – ISBN 978-5-534-18453-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/589211>

2. Гаврилов, М. В. Информатика. Базовый уровень. 10-11 классы: учебник для среднего общего образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. – 6-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 318 с. – (Общеобразовательный цикл). – ISBN 978-5-534-20332-5. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/589143>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Босова, Л. Л. Информатика. 11 класс. Базовый уровень: учебник / Л. Л. Босова, А. Ю. Босова. – 7-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2025. – 257 с. – ISBN 978-5-09-127120-1. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220148>

2. Поляков, К. Ю. Информатика. 11 класс. Базовый и углубленный уровни. В 2 ч. Часть 1: учебник / К. Ю. Поляков, Е. А. Еремин. – 7-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2025. – 241с. – ISBN 978-5-09-127115-7. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220146>

4. КОНТРОЛЬ И ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОЦЕНКА

РЕЗУЛЬТАТОВ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части	владеет основными методами выявления и анализа проблем; формулирует перечень необходимых шагов/действий для решения проблем умеет классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях Результаты промежуточной аттестации Тестирование выполнения практического задания (работы)

определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план		
--	--	--

Приложение 2.9
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ООД.09 Физическая культура»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>3</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>3</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>7</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>8</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>18</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>18</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физическая культура»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: сформировать у обучающихся физическую культуру личности и мотивацию к здоровому образу жизни, обеспечить развитие физических способностей в соответствии с общественными требованиями, образовательными стандартами и профессиональной направленностью обучения..

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью. Активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью. Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью. Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно	ПРб 1. Умение 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) ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических

	выполнять такую деятельность. Готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Трудового воспитания: Патриотического воспитания: Гражданского воспитания: Ценности научного познания: Экологического воспитания: Физического воспитания: Эстетического воспитания: Духовно-нравственного воспитания: Метапредметные результаты должны отражать: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях. Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. Выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу,	качеств ПРб 4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
--	--	--

	выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения. Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности. Понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы. Координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия. Давать оценку новым ситуациям. Делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение. Выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения. Уметь интегрировать знания из разных предметных областей. Анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях. Принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Осуществлять позитивное стратегическое поведение в	
--	---	--

	различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений. Давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	78	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Легкая атлетика (ч)		12/0	
Тема 1.1. Ходьба, бег	Содержание	8/0	
	Техника безопасности. Основы здорового образа жизни. Физическая культура как часть личности студента. Ходьба на носках, на пятках, в полуприседе, с различным положением рук, в разных направлениях. Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности. Эстафетный бег. Подвижные игры и эстафеты.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическое занятие № 1 «Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Физическая культура личности, здоровый образ жизни».	2/0	
	Практическое занятие № 2 «Бег на короткие дистанции, специальные беговые упражнения».	2/0	
	Практическое занятие № 3 «Бег на средние и длинные дистанции». «Бег по пересеченной местности».	2/0	
	Практическое занятие № 4 «Способы держания и передачи эстафетной	2/0	

	палочки. Эстафетный бег».		
Тема 1.2. Прыжки	Содержание	2/0	
	Прыжки в длину с места и с разбега. Прыжки в высоту. Прыжковые упражнения. Прыжок в высоту способом «перешагивание», «перекидной» с разбега».	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 5 «Прыжок в длину с места». «Прыжок в длину способом «согнув ноги» с разбега».	2/0	
Тема 1.3. Метание	Содержание	2/0	
	Метание малого мяча с места и с 4-5 бросковых шагов на дальность, на заданное расстояние, в горизонтальную и вертикальную цель с расстояния 4-8 метров.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 6 «Метание малого мяча на дальность». «Метание малого мяча в цель с расстояния 4-8 метров».	2/0	
Раздел 2. Гимнастика (ч)		16/0	
Тема 2.1. Строевые упражнения	Содержание	4/0	
	Техника безопасности. Терминология гимнастических упражнений. Строевые упражнения, построения и перестроения в движении на месте. Самостоятельные формы занятий физической культурой.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 7 «Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Физические упражнения в самостоятельных занятиях студента».	2/0	

	Практическое занятие № 8 «Строевые команды. Перестроения на месте из одной колонны в две, три колонны. Смыкание и размыкание. Перестроения на месте и в движении». «Перестроение в движении поворотом налево (направо) в две, три, четыре и т.д. колонны».	2/0	
Тема 2.2. Общеразвивающие упражнения (ОРУ)	Содержание	4/0	
	Общеразвивающие упражнения (ОРУ) с предметами и без, в парах. Упражнения на гимнастических матах, скамейках, стенках. Комплексы упражнений для развития физических качеств (сила, гибкость, равновесие, координация, выносливость). Дыхательная гимнастика. Основы физической культуры в учебной и профессиональной деятельности.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 9 «ОРУ без предметов, ОРУ с предметами (гимнастическая палка, набивные мячи, скакалка, гантели, эспандеры)». «ОРУ в парах».	2/0	
	Практическое занятие №10 «ОРУ на гимнастической стенке, скамейке, матах». «Комплекс упражнений для развития гибкости». «Дыхательная гимнастика».	2/0	
Тема 2.3. Акробатические упражнения	Содержание	8/0	
	Акробатические упражнения (кувырки, равновесия, «мост», стойка на лопатках). Опорный прыжок через гимнастического козла. Составление акробатической комбинации. Адаптивная физическая культура.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	

	Практическое занятие № 11 «Группировки и перекаты. Кувырки вперед и назад». «Равновесия».	2/0	
	Практическое занятие №12 «Равновесия». «Опорный прыжок».	2/0	
	Практическое занятие № 13 «Стойка на лопатках, «мост» из положения лёжа и стоя».	2/0	
	Практическое занятие № 14 «Акробатическая комбинация из изученных элементов».	2/0	
Раздел 3. Баскетбол (ч)		16/0	
Тема 3.1. Стойки, перемещения	Содержание	4/0	
	Техника безопасности. Терминология и история баскетбола. Правила игры. Основы судейства. Самоконтроль во время занятий. Стойки и перемещения. Остановки и повороты.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 15 «Техника безопасности на занятиях баскетболом. Правила игры. Самоконтроль на занятиях».	2/0	
	Практическое занятие № 16 «Средняя и низкая стойка, перемещение в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед». «Остановка прыжком и двумя шагами, повороты различными способами».	2/0	
Тема 3.2. Передачи мяча	Содержание	2/0	
	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.	0/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №17 «Передачи и ловля двумя руками от груди и плеча на месте и в движении». «Передачи и ловля мяча из-за головы». «Передачи различными способами в парах, тройках, четверках на месте и в движении».	2/0	
Тема 3.3. Ведения мяча	Содержание	4/0	
	Ведение мяча в разных стойках, на месте и в движении, с пассивным сопротивлением защитника.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 18 «Ведение мяча в низкой, средней и в высокой стойке на месте и в движении». «Ведение мяча с изменением направления правой и левой рукой».	2/0	
	Практическое занятие №19 «Ведение мяча с пассивным сопротивлением защитника».	2/0	
Тема 3.4. Броски мяча	Содержание	2/0	
	Броски мяча по кольцу с места, в движении, после других игровых действий, бросок мяча в прыжке. Штрафной бросок.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №20 «Бросок мяча одной и двумя руками с места и в движении. Штрафной бросок». «Бросок мяча в прыжке. Бросок мяча одной и двумя руками в движении после ведения, ловли и пассивного противодействия противника».	2/0	

Тема 3.5. Тактические действия	Содержание	4/0	
	Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Двусторонняя учебная игра по упрощенным правилам.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие №21 «Индивидуальные тактические действия в защите и в нападении».	2/0	
	Практическое занятие № 22 «Учебная двухсторонняя игра».	2/0	
Раздел 4. Волейбол (ч)		16/0	
Тема 4.1. Стойки и перемещения	Содержание	2/0	
	Техника безопасности. Правила игры. Основы судейства. Физические качества. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке разными способами. Расстановка игроков.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 23 «Техника безопасности на занятиях волейболом. Правила игры и судейства. Основы развития физических качеств». «Стойки и перемещения по площадке приставным, двойным, скрестным шагом, скачком».	2/0	
Тема 4.2. Передачи мяча	Содержание	4/0	
	Передачи мяча, верхние и нижние, на месте и в движении, в разных	0/0	

	направлениях. Передачи мяча в прыжке, в опорном положении, во встречных колоннах.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие №24 «Выполнение передачи мяча двумя руками в парах на месте и после перемещений вперёд и назад, вправо и влево». «Выполнение передачи мяча во встречных колоннах».	2/0	
	Практическое занятие № 25 «Выполнение передач мяча сверху в прыжке, сверху в опорном положении».	2/0	
Тема 4.3 Приём мяча	Содержание	2/0	
	Приём мяча на месте, в опорном положении и после перемещений. Страховка у сетки. Прием мяча от сетки.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №26 «Выполнение приёма мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений вперёд, в стороны, назад, в опорном положении». «Выполнение приёма мяча от сетки».	2/0	
Тема 4.4. Подачи мяча	Содержание	2/0	
	Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Нападающий удар. Блокирование нападающего удара.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №27 «Выполнение верхней, нижней прямой и боковой подачи». «Выполнение атакующего удара и блокирования».	2/0	
Тема 4.5. Тактические	Содержание	6/0	

действия			
	Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя учебная игра по упрощенным правилам.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие №28 «Индивидуальные тактические действия в защите и в нападении».	2/0	
	Практическое занятие №29 «Командные тактические действия в защите и в нападении».	2/0	
	Практическое занятие №30 «Учебная двухсторонняя игра».	2/0	
Раздел 5. Легкая атлетика (ч)		6/0	
Тема 5.1. Ходьба, бег.	Содержание	4/0	
	Техника безопасности. Особенности функционального состояния, физического развития. Ходьба на носках, на пятках, в полуприседе, с различным положением рук, в разных направлениях. Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности. Челночный бег.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 31 «Техника безопасности на занятиях легкой атлетике. Функциональные тесты, тесты для оценки физического развития». «Бег на короткие дистанции, специальные беговые упражнения»	2/0	
	Практическое занятие № 32. «Бег на средние и длинные дистанции». «Бег по пересеченной местности».	2/0	

Тема 5.2. Прыжки	Содержание	2/0	
	Прыжок в длину с места. Прыжковые упражнения. Прыжки различными способами на месте и в движении, через препятствия. Прыжки со скакалкой. Подвижные игры.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №33 «Прыжок в длину с места». «Прыжки со скакалкой, прыжки через горизонтальные и вертикальные препятствия».	2/0	
Раздел 6. Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль) (ч)		12/0	
Тема 6.1 Физическая культура в режиме трудового дня	Содержание	4/0	
	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Определение принадлежности выбранной специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие №1 Прикладные физические упражнения.	2/0	
	Практическое занятие №2 Отработка двигательных умений и навыков, применяемых в условиях профессиональной деятельности	2/0	
Тема 6.2 Профессионально-прикладная физическая	Содержание	8/0	

подготовка			
	Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическое занятие №3 Техника безопасности на занятиях. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов по видам спорта.	2/0	
	Практическое занятие №4 Выполнение технико-тактических приёмов по видам спорта. Разбор правил.	2/0	
	Практическое занятие №5 Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально значимых физических и психических качеств.	2/0	
	Практическое занятие №6 Виды физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально значимых качеств	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (78ч)		78/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Письменский, И. А. Физическая культура: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / И. А. Письменский, Ю. Н. Аллянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16014-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589153>

2. Письменский, И. А. Физическая культура: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / И. А. Письменский, Ю. Н. Аллянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16014-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589153>

3. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584662>

4. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584662>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Самостоятельная работа студента по физической культуре : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией В. Л. Кондакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19296-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587994>

2. Физическое воспитание в образовательных учреждениях : учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией А. А. Зайцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20652-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587988>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и здоровья, в том числе для ресурсов для решения задач и/или проблем профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию,	Умение использовать разнообразные формы и виды физической культурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО) (П1). Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности,	Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Промежуточная аттестация. Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта. Задание для оценивания техники изученных умений. Проведение подготовленных студентом фрагментов занятий. Составление комплекса упражнений

необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	физического развития и физических качеств Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности Наличие положительной динамики в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	
---	--	--

Приложение 2.10
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>7</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>8</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>16</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>16</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы безопасности и защиты Родины»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»: Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности..

Дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:	ПРб 1. Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера ПРб 2. Знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей граждан в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны ПРб 3. Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства;

		знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации ПРб 4. Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием ПРб 5. Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него ПРб 6. Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя ПРб 7. Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка ПРб 8. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении ПРб 9. Сформированность представлений 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 ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях ПРб 10. Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание
--	--	---

		правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте ПРб 11. Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования ПРб 12. Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности ПРб 13. Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи ПРб 14. Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им ПРб 15. Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в
--	--	---

		цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им ПРб 16. Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	78	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение в ОБЖ. Взаимодействие человека и техносферы. (ч)		12/0	
Тема 1.1. Теоретическая база и практические задачи ОБЖД.	Содержание	4/0	
	Предмет, цели, объекты, задачи исследования. Взаимосвязь с другими науками. Краткая характеристика совокупности факторов среды обитания. Основные понятия и определения (жизнедеятельность, безопасность, опасность, производственная опасность, техническая, экологическая безопасность, среда обитания, факторы обитания, техносфера, катастрофа, регион, производственная среда, опасные и вредные факторы.	2/0	
	Охрана труда, условия труда, безопасные условия труда, СИЗ, КСЗ, производственная деятельность, требования безопасности труда, безопасное расстояние, вредное вещество, ПДК ВВр.з., знаки безопасности труда, трудовая деятельность.).	2/0	
Тема 1.2. Опасности техносферы.	Содержание	6/0	
	Лекция. Эволюция среды обитания, переход от биосферы к	2/0	

	техносфере. Причины региональной деградации биосферы: демографический взрыв, урбанизация, развитие техногенной деятельности, аварии. Закон Ю.Н. Куражковского.		
	Характерные состояния взаимодействия в системе «человек - среда обитания»: комфортное (оптимальное), допустимое, опасное, чрезвычайно опасное; позитивное или негативное взаимодействие. Техносфера, ее виды, преимущества и негативные свойства. Опасности техносферы. Вредные и травмоопасные факторы техносферы. Концепции абсолютной безопасности и приемлемого риска.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 1 Изучение классификации опасностей. Составление логических цепочек триад опасностей (3-5 примеров). Составление схемы «Глобальные опасности современного мира».	2/0	
Тема 1.3. Принципы обеспечения безопасности.	Содержание	2/0	
	Ориентирующие (гуманизация деятельности, активность оператора, замена оператора, снижение уровня опасностей, ликвидация опасностей, системность, классификация, деструкция). Технические (защита расстоянием, обеспечение прочности, блокировки, вакуумирование, принцип слабого звена, экранирование, герметизация, ограждение). Организационные (защита временем, информация, резервирование, нормирование, подбор кадров, последовательность, несовместимость, эргономичность). Управленческие (адекватности, контроля,	2/0	

	обратной связи, ответственности, плановости, стимулирования, управления, эффективности). Широко применяемые принципы. Методы обеспечения безопасности. Понятие гомосферы. Понятие ноксосферы. Метод разделения гомосферы и ноксосферы. Метод нормализации ноксосферы. Метод адаптации человека к условиям ноксосферы. Средства обеспечения безопасности. ИСЗ. КСЗ.		
Раздел 2. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения. (ч)		26/0	
Тема 2.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях различного характера.	Содержание	20/0	
	Предмет, цели, объекты, задачи исследования. Понятие ЧС, авария, стихийное бедствие, катастрофа, критерии, причины, признаки и особенности развития ЧС. Взаимосвязь ЧС. Стадии развития ЧС (зарождение, инициирование, процесс чрезвычайного события (кульминационная), действие остаточных факторов, ликвидация последствий). Понятие и основные виды дестабилизирующих факторов. Последствия ЧС (гибель, заболевания людей, разрушения, радиоактивное, химическое, бактериальное заражение). Очаги поражения – понятие, виды: простые (однородные) и сложные (комбинированные), формы: круглая (при землетрясениях, взрывах), полосная (при ураганах, смерчах, затоплениях, селевых потоках, лавинах), неправильная форма (при пожарах, цунами, оползнях). Принципы обеспечения безопасности в условиях ЧС. Принцип «ненулевого риска». Принцип комплексности. Принцип	2/0	

	превентивности. Принцип дифференцированного подхода.	
	Классификации ЧС: - по сфере возникновения: природного, антропогенного; техногенного; социального; военного и биологического характера; их краткая характеристика; - по скорости распространения: внезапные (землетрясения, взрывы, лавины, цунами, смерчи, транспортные аварии и т.д.); стремительные (пожары, гидродинамические аварии с образованием волны прорыва, аварии с выбросом газообразных ядовитых веществ и т.д.); умеренные (паводки, извержения вулканов, аварии с выбросом радиоактивных веществ); плавные – с медленно распространяющейся опасностью (засухи, эпидемии, аварии на промышленных очистных сооружениях, загрязнение почвы и воды вредными химическими веществами и т.д.); - по масштабу распространения ЧС: локальные, местные, территориальные, региональные, федеральные, трансграничные.	2/0
	Общая характеристика ЧС природного и техногенного характера, источники их возникновения. ЧС военного характера, которые могут возникнуть на территории России в случае локальных вооруженных конфликтов или ведения широкомасштабных боевых действий. Основные источники ЧС военного характера – современные средства поражения. Прогнозирование ЧС. Теоретические основы прогнозирования ЧС. Прогнозирование природных и техногенных катастроф. Порядок выявления и оценки обстановки.	2/0
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/0
	Практическое занятие № 2 «Изучение классификации	2/0

	чрезвычайных ситуаций». Составление терминологического словаря. Интерпретация понятий. Заполнение таблиц, схем.		
	Практическое занятие №3 «Изучение классификации чрезвычайных ситуаций». Составление терминологического словаря. Интерпретация понятий. Заполнение таблиц, схем.	2/0	
	Практическое занятие № 4 Просмотр видеофильмов по теме.	2/0	
	Практическое занятие № 5 Семинар. Защита докладов по теме: ЧС природного характера.	2/0	
	Практическое занятие № 6 Составление и решение кроссвордов. Тестирование	2/0	
	Практическое занятие №7 Текстовые сообщения при аварии на промышленных объектах (по вариантам). Заполнение схем, таблиц. Составление алгоритма действий в условиях ЧС техногенного характера	2/0	
	Практическое занятие №8 Семинар. Защита докладов по теме: ЧС социального характера.	2/0	
Тема 2.2. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	Содержание	6/0	
	Основные принципы нормативно-правовая база защиты населения от ЧС. Деятельность государства в области защиты населения от ЧС. Федеральные законы и другие нормативно-правовые акты Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности. Инженерная защита населения от ЧС. Порядок использования инженерных сооружений для защиты	2/0	

	населения от ЧС.		
	Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время. Организация эвакомероприятий. Применение СИЗ в ЧС. Назначение и порядок применения СИЗ.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 9 Составление схемы «Защитные сооружения гражданской обороны». Тестирование.	2/0	
Раздел 3. Основы военной службы (ч)		18/0	
Тема 3.1. Основы обороны государства.	Содержание	4/0	
	Обеспечение национальной безопасности РФ. Национальные интересы России. Основные угрозы нац. безопасности РФ. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Военная доктрина РФ. Обеспечение военной безопасности РФ, военная организация государства, руководство военной организацией государства. ВС РФ - основа обороны РФ. Виды ВС, рода войск и их предназначение. Функции и основные задачи современных ВС России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Другие войска, их состав и предназначение	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 10 «Определение роли Вооружённых Сил РФ как основы обороны государства». Семинар. Защита докладов.	2/0	

Тема 3.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы.	Содержание	4/0	
	Воинская обязанность, ее основные составляющие. Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему. Прохождение военной службы по призыву и по контракту. Военная служба как особый вид федеральной гос. службы. Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Уголовная ответственность за преступления против военной службы. Сущность международного гуманитарного права и основные его источники.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 11 Составление схемы «Организационная структура ВС РФ». Заполнение таблицы Права и обязанности военнослужащих. Составление схемы «Виды воинской деятельности, их особенности.	2/0	
Тема 3.3. Огневая подготовка	Содержание	4/0	
	Основные виды стрелкового оружия и гранатометов. Назначение, устройство и технические характеристики автомата Калашникова АКМ. Порядок неполной разборки и сборки АКМ. Меры безопасности при обращении с автоматом. Назначение, технические характеристики, состав РПК-74. Пистолет Макарова, предназначение, состав, характеристики. Назначение,	2/0	

	технические характеристики, общее устройство ручных гранат. Виды боеприпасов. Курс стрельб из стрелкового оружия. Основы и правила стрельбы из стрелкового оружия. Организация и проведение стрельб из стрелкового оружия. Приемы и способы ведения огня из стрелкового оружия.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 12 Изучение основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности.	2/0	
Тема 3.4 Основы военной подготовки	Содержание	6/0	
	Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка). Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка). Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка).	2/0	
	Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий. Морские беспилотные аппараты (основы технической подготовки и связи). Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций. Свойства местности и их применение в военном деле. Фортификационное оборудование позиции отделения. Виды укрытий и убежищ.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 13 Движение строевым шагом.	2/0	

	Движение бегом, походным шагом. Движение с изменением скорости движения. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении. Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы		
Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (ч)		8/0	
Тема 4.1. Медико -санитарная подготовка	Содержание	8/0	
	Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. Первая (доврачебная) помощь при ожогах. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током. Первая (доврачебная) помощь при утоплении. Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 14 Резюме по теме: «Социально-политические последствия употребления алкоголя, табака и наркотиков.	2/0	

	Практическое занятие №15 Составить схему оказания первой медицинской помощи при травмах различного характера. Схема: Питание и безопасность современного человека. Безопасное и полезное питание. Составление алгоритма: Вредные привычки и их влияние на здоровье человека. Диспут: Курение, употребление алкоголя и наркотических веществ, их влияние на продолжительность жизни человека.	2/0	
	Практическое занятие № 16 Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания	2/0	
Раздел 5 Меры безопасности, для сотрудников и клиентов (ч)		12/0	
Тема 5.1. Меры безопасности, для сотрудников и клиентов.	Содержание	12/0	
	Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания Основные риски на предприятиях общественного питания Ожоги и проливы горячих жидкостей. Порезы и травмы от ножей, оборудования (измельчители, ленточные ножи). Падения, поскальзывания (скользкие полы). Электробезопасность (плиты, холодильники, мелкая техника). Химические риски (моющие и дезинфицирующие средства). Биологические риски (контаминация пищи, инфекции). Пожарная опасность. Эргономика: нагрузка на спину при подъёме тяжестей, монотонная нагрузка. Психосоциальные: стресс, переработки. Основные меры профилактики Организация рабочего места Оборудование и его содержание Средства индивидуальной защиты (СИЗ)	2/0	
	Специфические профессиональные риски. Биологические риски	2/0	

	(контаминация пищи, инфекции) Аллергены и профессиональная сенсibilизация. Химические риски. Тепловые и ожоговые риски. Резы и травмы от режущих/вращающихся механизмов. Падения, поскальзывания, травмы от спотыкания. Эргономические риски и MSD (мышечно скелетные расстройства). Электрические риски. Пожарная опасность (особенно жировые/класс К)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическое занятие № 17 Типичные травмы повара (порезы, ожоги, ушибы). Первая помощь при ожогах (кипяток, масло, пар, прикосновение к горячей поверхности).	2/0	
	Практическое занятие № 18 Противопожарный инструктаж. Тренировка применения огнетушителя (на макете или реальная тренировка), алгоритм вызова пожарной охраны	2/0	
	Практическое занятие № 19 Работа с тепловым оборудованием. Техника безопасности при эксплуатации плит (газовых/электрических), жарочных шкафов, фритюрниц, пароконвектоматов. Опасность ожогов, правила открытия дверей (осторожно — пар!).	2/0	
	Практическое занятие № 20 Решение ситуационных задач (например: «На сковороде загорелось масло, а огнетушитель висит в 10 метрах. Ваши действия?»).	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (78ч)		78/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568497>.

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568497>.

3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19943-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560762>

4. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19943-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560762>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Окутина, Н. Н. Противодействие терроризму : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Окутина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19238-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/579591>

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17843-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560734>

3. Резчиков, Е. А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 636 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-17401-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568402>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему профессиональном и социальном контексте, владеть актуальными методами работы профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно	знания о способах и безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, бережного отношения к природе, разумного природопользования; владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики и инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о	Письменный и устный опрос Дискуссия Участие в диалогах, ролевых играх Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Оценка результатов выполнения практических работ Промежуточная аттестация Устный опрос Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях б и о л о г о - с о ц и а л ь н о г о характера; знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; знание основ пожарной безопасности; умение 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; сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;	
---	---	--

	сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности. знать правила и меры безопасности при обращении с оружием; приводить примеры нарушений правил и мер безопасности при обращении с оружием и их возможных последствий; применять меры безопасности при проведении занятий по боевой подготовке и обращении с оружием; знать способы удержания оружия, правила прицеливания и производства меткого выстрела; иметь представление о современных видах короткоствольного стрелкового оружия; иметь представление об истории возникновения и развития связи; иметь представление о видах, предназначении, тактико-технических характеристиках современных переносных радиостанций; иметь представление о назначении радиосвязи и о требованиях, предъявляемых к радиосвязи;	
--	---	--

Приложение 2.11
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ООД.11 Физика»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>9</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>19</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>19</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физика»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физика»: Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство. Цель общеобразовательной дисциплины «Физика» заключается в формировании у обучающихся научного мировоззрения, интереса к изучению природы и исследовательского отношения к явлениям. Курс направлен на развитие интеллектуальных и творческих способностей, умения объяснять физические процессы и понимания роли физики в развитии науки, техники и технологий.

Дисциплина «Физика» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Осознание личного вклада в современную научную картину мира, о построение устойчивого будущего. Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Готовность и способность к образованию самообразованию протяжении всей жизни. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность индивидуально и	ПРБ 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач ПРБ 2. Сформированность умений

	в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях.	распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность ПР6 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током,
--	--	---

		электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной ПРБ 4. Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов ПРБ 5. Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная
--	--	---

		модель атомного ядра при решении физических задач ПРб 6. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний ПРб 7. Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления ПРб 8. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в
--	--	--

		повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования ПРБ 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации ПРБ 10. Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы ПРБ 11. Овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся)
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	100	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	20	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	120	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Механика (ч)		9/0	
Тема 1.1. Основы кинематики	Содержание	3/0	
	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. 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. Центробежное ускорение.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	«Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Перемещение». «Равноускоренное движение. Ускорение. Графическое представление движения. Графики скорости, ускорения, перемещения».	1/0	
	Равноускоренное движение	1/0	

Тема 1.2. Основы динамики	Содержание	6/0	
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость, перегрузка. Силы упругости. Силы трения.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Второй закон Ньютона. Равнодействующая сила	2/0	
	Второй закон Ньютона. Равнодействующая сила	2/0	
	Основы термодинамики	2/0	
Введение. (ч)		3/0	
Физика и методы научного познания	Содержание	3/0	
	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.	1/0	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения: «Борис Семенович Якоби — физик и изобретатель». «Величайшие открытия физики». «Игорь Васильевич Курчатов — физик, организатор атомной науки и техники». «Леонардо да Винчи — ученый и изобретатель».	2/0	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика (ч)		22/0	
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание	6/0	
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение, связь средней кинетической энергии молекул с абсолютной температурой. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Уравнение состояния идеального газа. Газовые законы	4/0	
Тема 2.2 Основы	Содержание	6/0	

термодинамики			
	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	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Работа газа. Первое начало термодинамики	2/0	
	Количество теплоты. Нагревание тел	2/0	
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание	10/0	
	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Коэффициент линейного расширения. Коэффициент объемного расширения. Плавление. Удельная теплота плавления. Кристаллизация. Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел	2/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Нагревание/охлаждение и фазовые переходы	2/0	
	Коэффициент объёмного расширения. Учёт расширения в технике	2/0	
	Механика. Молекулярная физика и термодинамика	4/0	
Раздел 3. Электродинамика (ч)		28/0	
Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание	6/0	
	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного	2/0	

	материала, подготовка сообщения: «Проблемы экологии, связанные с использованием тепловых машин». «Реактивные двигатели и основы работы тепловой машины». с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям.		
Тема 3.2 Законы постоянного тока	Содержание	10/0	
	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила 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.	2/0	
	Сверхпроводимость. 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.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Постоянный электрический ток. Закон Ома для участка цепи	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения: «Биполярные	4/0	

	транзисторы». «Виды электрических разрядов. Электрические разряды на службе человека». «Нанотехнология — междисциплинарная область фундаментальной и прикладной науки и техники». с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям.		
Тема 3.3 Магнитное поле	Содержание	6/0	
	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. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Магнитное поле. Сила Ампера. Правило буравчика, правило левой руки	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения: «Майкл Фарадей — создатель учения об электромагнитном поле». «Никола Тесла: жизнь и необычайные открытия». «Открытие и применение высокотемпературной сверхпроводимости».	4/0	

	«Полупроводниковые датчики температуры». с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям.		
Тема 3.4 Электромагнитная индукция	Содержание	6/0	
	Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон эле индукции. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока Взаимосвязь электрических и магнитных полей. Электромагнитное поле	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Электромагнитная индукция Индуктивность	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения: «Магнитные измерения (принципы построения приборов, способы измерения магнитного потока, магнитной индукции)». «Пьезоэлектрический эффект его применение». «Ханс Кристиан Эрстед — основоположник электромагнетизма». с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям.	2/0	
Раздел 4. Колебания и волны (ч)		10/0	
Тема 4.1 Механические	Содержание	4/0	

колебания и волны			
	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	Механические колебания и волны	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения: «Альтернативная энергетика». «Асинхронный двигатель». с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям.	2/0	
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	Содержание	6/0	
	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. Трансформаторы. Электромагнитное поле	2/0	

	как особый вид материи. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Электродинамика. Колебания и волны	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения: «Производство, передача и использование электроэнергии». «Развитие средств связи и радио». с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям.	2/0	
Раздел 5. Оптика (ч)		12/0	
Тема 5.1 Природа света	Содержание	6/0	
	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Законы распространения света	2/0	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения: «Голография и ее применение». «Дифракция в нашей жизни». «Конструкция и виды лазеров». «Лазерные технологии и их использование». «Оптические явления в природе». с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям.	2/0	
Тема 5.2 Волновые свойства света	Содержание	6/0	
	Интерференция света. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракционная решетка. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Электромагнитные колебания и волны. Радио. Применение электромагнитных волн	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике	2/0	

	урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения: «Объяснение фотосинтеза с точки зрения физики». «Свет — электромагнитная волна». «Реликтовое излучение». «Рентгеновские лучи. История открытия. Применение». с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям.		
Раздел 6. Квантовая физика (ч)		6/0	
Тема 6.1 Квантовая оптика	Содержание	2/0	
	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта	2/0	
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	Содержание	4/0	
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия	2/0	

	звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Квантовая физика	2/0	
Раздел 7. Строение Вселенной и Солнечная система. (ч)		2/0	
Тема 7.1 Строение Вселенной. Звёзды.	Содержание	2/0	
	Современные представления о строении и эволюции Вселенной. Галактики. Звёзды: классификация, эволюция.	2/0	
Раздел 8. Блок профессионально-ориентированного содержания (прикладной модуль) (ч)		12/0	
Тема 8.1. Научный подход к описанию процессов в производственных цехах предприятий питания.	Содержание	12/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр, кондиционер, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии	4/0	
	Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, индукционная печь. Меры электробезопасности, электростатическая защита, заземление	4/0	

	электроприборов, короткое замыкание		
	Технические устройства и практическое применение: СВЧ-печь, микроскоп. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Шкала электромагнитных излучений	4/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (120ч)		120/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васильев, А. А. Физика : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 221 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05702-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585287>

2. Родионов, В. Н. Физика. Углубленный уровень: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / В. Н. Родионов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 201 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16087-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589210>.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Горлач, В. В. Физика. Самостоятельная работа студента : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Горлач, Н. А. Иванов, М. В. Пластинина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 168 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9834-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584962>

2. Калашников, Н. П. Физика. Графические методы решения задач : учебник для среднего профессионального образования / Н. П. Калашников, В. И. Кошкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 250 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00186-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584723>

3. Бордовский, Г. А. Физика. Механика, термодинамика и электромагнетизм : учебник для среднего профессионального образования / Г. А. Бордовский, Э. В. Бурсиан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20168-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586063>

4. Бордовский, Г. А. Физика. Оптика, квантовая, атомная и ядерная физика : учебник для среднего профессионального образования / Г. А. Бордовский, Э. В. Бурсиан. — 2-е изд.,

Программа создана в цифровом конструкторе

испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05456-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586064>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы,	умеет 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 представлений других вестественнонаучных предметов владеет основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование)	Тестирование Контрольная работа Дискуссия Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Промежуточная аттестация Устный опрос

определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план		
---	--	--

Приложение 2.12
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ООД.12 Химия»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>9</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>20</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>20</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Химия»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Химия»: Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство. Цель общеобразовательной дисциплины «Химия» заключается в освоении фундаментальных знаний о веществах и химических реакциях для понимания их роли в природе и повседневной жизни, а также развитие навыков безопасного проведения экспериментов..

Дисциплина «Химия» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Планирование и осуществление действий в задачи и экологически обоснованного окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные	ПРб 1. Сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимости для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде. ПРб 2. Владение 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

	результаты должны отражать: Самостоятельно формулировать актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности.	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, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека ПР6 3. Сформированность умений 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 ПР6 4. Сформированность умений 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 ПРб 5. Сформированность умений 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 ПРб 6. Владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование) ПРб 7. Сформированность умений 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 ПРб 8. Сформированность умений 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 ПРб 9. Сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие) ПРб 10. Сформированность умений 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 ПРб 11. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений ПРб 12. Для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	116	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	4	0
Всего	120	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы строения вещества (ч)		14/0	
Тема 1.1 Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Содержание	8/0	
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов(s-, p-, d- элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность	2/0	
	Ковалентная связь, её разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбуждённое состояние атома, гибридизация атомных орбиталей	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	«Решение заданий на составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и	2/0	

	т. п) и других неорганических соединений отдельных классов. Использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий.		
	Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1-4 периодов	2/0	
Тема 1.2 Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Содержание	6/0	
	Открытие периодического закона. Предпосылки: накопление фактологического материала. (И. В. Деберейнера, А.Э Шанкрудта, Дж А Ньюлендса, Л.Ю Мейера), съезд химиков в Карслуэ.	2/0	
	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. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	«Характеристика элемента по его положению в периодической системе». Решение практико-ориентированных заданий на характеристику химических элементов «Металлические/неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических	2/0	

	элементов в соответствие с их электронным строением и положение в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева.		
Раздел 2. Химические реакции (ч)		20/0	
Тема 2.1 Типы химических реакций	Содержание	14/0	
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Основные количественные законы в химии и расчёты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объём газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	«Типы химических реакций». Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена». Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления». Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления.	2/0	
	Расчёт количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакций. Расчёт количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси.	2/0	
	Решение задач на расчёт массовой или объёмной доли выхода продукта реакции от теоретически возможного	2/0	
	Расчёт объёмных отношений газов Расчёт массы(объём,	2/0	

	количество вещества)продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определённой массовой долей растворённого вещества.		
	Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно -восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно -восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители	2/0	
	Электролиз растворов и расплавов солей. «Комплексные соединения. Номенклатура комплексных соединений»	2/0	
Тема 2.2 Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Содержание	6/0	
	Понятие о растворах. Физико-химическая природа растворения и растворов. Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена, Составление реакций ионного обмена путём составления их полных и сокращённых ионных уравнений. Гидролиз как обменный процесс. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Обратимый гидролиз, Ступенчатый гидролиз.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	«Реакций ионного обмена. Составление их полных и	2/0	

	сокращённых уравнений».		
	«Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щёлочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей	2/0	
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ (ч)		18/0	
Тема 3.1 Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Содержание	6/0	
	Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной и тривиальной номенклатуре. Взаимосвязь неорганических веществ, Межмолекулярные взаимодействия Кристаллогидраты, Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решёток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решётки. Причины многообразия веществ.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Решение задач на расчёт массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле(смеси).	2/0	
	Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических	2/0	

	веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу). Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам		
Тема 3.2 Физико-химические свойства неорганических веществ	Содержание	8/0	
	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. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV – VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов (на примере углерода, азота) в природе.	2/0	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ(оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	«Свойства металлов». Исследование физических и химических свойств металлов. Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов, по распознаванию	2/0	

	и получению соединений металлов		
	«Свойства неметаллов». Исследование физических и химических свойств неметаллов. Решение экспериментальных задач по химическим свойствам неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.	2/0	
Тема 3.3 Производство неорганических веществ. Значение и применение их в быту и на производстве.	Содержание	4/0	
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Чёрная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочно-земельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов(в строительстве и других отраслях промышленности), новых источников энергии(альтернативные источники энергии(в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности	2/0	
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ (ч)		26/0	
Тема 4.1 Классификация, строение и номенклатура органических веществ.	Содержание	8/0	

	Предмет органической химии. Взаимосвязь органических и неорганических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А. М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развёрнутые и сокращённые) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращённых структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре	2/0	
	«Составление изомеров и гомологов органических веществ».	2/0	
	Расчёты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементарного состава(в%).	2/0	

Тема 4.2 Свойства органических соединений	Содержание	14/0	
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов(особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): Предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; Непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источника высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов	2/0	
	Кислородосодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла, как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла. Азотсодержащие соединения (амины, аминокислоты, белки). Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	«Получение этилена и изучение его свойств». Получение	2/0	

	этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчётных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.		
	Решение расчётных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.	2/0	
	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами углеводородов органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	2/0	
	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами кислородосодержащих органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	2/0	
	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами азотосодержащих органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	2/0	
Тема 4.3 Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности.	Содержание	4/0	
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов- источник энергии	2/0	

	живых организмов. Области применения аминокислот. Превращение белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК и РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов. Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	2/0	
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций (ч)		8/0	
Тема 5.1 Кинетические закономерности протекания химических реакций	Содержание	4/0	
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные) по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, её зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило	2/0	

	Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	«Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Изучение зависимости скорости химической реакции от различных факторов: природы реагирующих веществ, их концентрации, поверхности соприкосновения и использования катализаторов».	2/0	
Тема 5.2 Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций.	Содержание	4/0	
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов и продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	

	Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчёты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчёты теплового эффекта реакции.	2/0	
Раздел 6. Дисперсные системы (ч)		10/0	
Тема 6.1 Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Содержание	8/0	
	Дисперсные системы. Коллоидные системы Классификация дисперсных систем по составу. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворённого вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности.	2/0	
	Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Решение задач на приготовление раствора. Способы приготовления растворов. Массовая доля растворённого вещества	2/0	
	Решение практико-ориентированных расчётных заданий на	2/0	

	дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией		
Тема 6.2 Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации.	Содержание	2/0	
	«Исследование дисперсных систем». Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними. Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и в практической жизни человека.	2/0	
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ (ч)		8/0	
Тема 7.1 Обнаружение неорганических катионов и анионов	Содержание	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I- VI групп и анионов, в т. ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	2/0	
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (анионов). Составление уравнений реакций обнаружения анионов I- VI	2/0	

	групп, в .т. ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.		
Тема 7.2 Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Содержание	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов. «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам». Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и /или схем.	2/0	
	Цветные реакции на белки. Денатурация белков при нагревании.	2/0	
Раздел 8. Профессионально-ориентированный модуль. Химия в производственной деятельности человека (ч)		12/0	
Тема 8.1 Химический контроль качества продуктов питания	Содержание	12/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, продуктов питания и вещества, загрязняющие продукты питания.	4/0	

	Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.		
	«Исследование продуктов питания на наличие углеводов». Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы.	4/0	
	Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде.	4/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		4	
Всего: (120ч)		120/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Еремин В.В., Кузьменко Н.Е., Теренин В.И.; Под ред. В. В. Лунина. Химия: учебник для 10 класса (углублённый уровень): / - 10-е изд., стереотипное - Москва: Издательство «Просвещение», 2023. - 448 с. - ISBN 978-5-09-107226-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089923>

2. Еремин В. В., Кузьменко Н. Е., Дроздов А. А., Лунин В. В.; под ред. В. В. Лунина Химия: учебник 11-й класс (углублённый уровень)/. — 10-е изд., стер. — Москва: Издательство «Просвещение», 2023. — 480 с. - ISBN 978-5-09-107469-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089926>

3. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А., Лёвкин А.Н. Химия учебник для 11 класса (углублённый уровень):. - 2-е изд. - Москва: Издательство "Просвещение", 2022. - 432 с. - ISBN 978-5-09-099550-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2090564>.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфиногенова, И. В. Химия. Базовый уровень: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 290 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16098-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589219>.

2. Мартынова, Т. В. Химия. Углубленный уровень. 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Т. В. Мартынова, И. В. Артамонова, Е. Б. Годунов ; под общей редакцией Т. В. Мартыновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 352 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16227-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589144>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части	умеет 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 представлений других вестественнонаучных предметов владеет основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование)	Тестирование Контрольная работа Письменный и устный опрос Дискуссия Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Промежуточная аттестация Устный опрос

определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план		
--	--	--

Приложение 2.13
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ООД.13 Биология»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>9</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>19</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>19</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Биология»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Биология»: овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

Дисциплина «Биология» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Готовность к активной деятельности технологической социальной направленности, способность инициировать, планировать самостоятельно выполнять такую деятельность. Интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 2. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация. ПРб 3. Сформированность умения раскрывать содержание

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2529_43.02.16]

природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем.	основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека
Планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества.	ПРб 4. Сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам
Активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде.	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
Умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их.	ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере
Расширение опыта деятельности экологической направленности.	
Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире.	
Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	
Трудового воспитания:	
Гражданского воспитания:	
Патриотического воспитания:	
Ценности научного познания:	
Экологического воспитания:	
Физического воспитания:	
	ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для

	Эстетического воспитания: Духовно-нравственного воспитания: Метапредметные результаты должны отражать: 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. Владеть навыками учебно-исследовательской 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	объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования ПРб 8. Сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети) ПРб 9. Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
--	--	--

	результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях. Разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов. Уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности. Уметь интегрировать знания из разных предметных областей. Выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения. 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. 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. Принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности. Признавать свое право и право других людей на ошибки.	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	78	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация (ч)		4/0	
Тема 1.1. Биология в системе наук. Общая характеристика жизни	Содержание	4/0	
	Биология – наука о живой природе. Связи биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, религией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук. Методы познания живой природы (наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация, моделирование, статистическая обработка данных). Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Отличие живых систем от неорганической природы. Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №1. «Вклад ученых в развитие биологии, как науки»	2/0	

Раздел 2 Химический состав и строение клетки (ч)		12/0	
Тема 2.1. Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества	Содержание	4/0	
	Химический состав клетки. Химические элементы: макроэлементы, микроэлементы. Вода и минеральные вещества. Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №2. «Химический состав клетки»	2/0	
Тема 2.2. Биологически важные химические соединения	Содержание	4/0	
	Белки. Состав и строение белков. Аминокислоты – мономеры белков. Незаменимые и заменимые аминокислоты. Аминокислотный состав. Уровни структуры белковой молекулы (первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура). Химические свойства белков. Биологические функции белков. Ферменты – биологические катализаторы. Строение фермента: активный центр, субстратная специфичность. Коферменты. Витамины. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Углеводы: моносахариды (глюкоза, рибоза и дезоксирибоза), дисахариды (сахароза, лактоза) полисахариды (крахмал, гликоген, целлюлоза). Биологические функции углеводов. Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства.	2/0	

		Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии. Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК. Нуклеотиды – мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. АТФ: строение и функции		
		В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
		Практическое занятие №3. «Белки. Жиры. Углеводы»	2/0	
Тема	2.3.	Структурно-функциональная организация клеток	Содержание	4/0
			Цитология – наука о клетке. Клеточная теория – пример взаимодействия идей и фактов в научном познании. Методы изучения клетки. Клетка как целостная живая система. Общие признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и грибной клетки. Поверхностные структуры клеток– клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, ее свойства и функции. Цитоплазма и ее органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки:	2/0

	рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции органоидов клетки. Включения. Ядро – регуляторный центр клетки. Строение ядра		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №4. «Строение клетки»	2/0	
Раздел 3. Жизнедеятельность клетки (ч)		4/0	
Тема 3.1. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Содержание	4/0	
	Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) – две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения вещества и энергии в понимании метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке. Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений. Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле. Энергетический обмен в клетке. Расщепление веществ, выделение и аккумулялирование энергии в клетке. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Брожение и его виды. Кислородное окисление, или клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена	2/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №5. «Обмен веществ и превращение энергии в клетке: пластический и энергетический обмен»	2/0	
Раздел 4. Размножение и индивидуальное развитие организмов (ч)		12/0	
Тема 4.1. Жизненный цикл клетки	Содержание	4/0	
	Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз. Процессы, протекающие в интерфазе. Репликация – реакция матричного синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор – кариотип. Диплоидный и гаплоидный хромосомные наборы. Хроматиды. Цитологические основы размножения и индивидуального развития организмов. Деление клетки – митоз. Стадии митоза. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза. Программируемая гибель клетки - апоптоз	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №6. «Жизненный цикл клетки»	2/0	
Тема 4.2. Формы размножения организмов	Содержание	4/0	
	Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения: деление надвое и почкование одно и многоклеточных, спорообразование, вегетативное размножение. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции. Половое размножение, его отличия от бесполого. Мейоз. Стадии мейоза. Процессы, происходящие на стадиях	2/0	

	мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл и значение мейоза. Гаметогенез – процесс образования половых клеток у животных. Половые железы: семенники и яичники. Образование и развитие половых клеток – гамет (сперматозоид, яйцеклетка– сперматогенез и оогенез. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. Оплодотворение. Партеногенез		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №7. «Размножение организмов»	2/0	
Тема 4.3. Индивидуальное развитие организмов	Содержание	4/0	
	Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, не прямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врожденные уродства. Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: двойное оплодотворение, строение семени, стадии развития	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №8. «Основные стадии эмбрионального развития организма. Постэмбриональное развитие»	2/0	
Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов (ч)		12/0	

Тема 5.1. Закономерности наследования	Содержание	4/0	
	Предмет и задачи генетики. Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Вклад российских и зарубежных ученых в развитие генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний. Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем. Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Цитогенетические основы дигибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №9. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	2/0	
Тема 5.2. Сцепленное наследование признаков	Содержание	4/0	
	Сцепленное наследование признаков. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов. Нарушение сцепления генов в результате кроссинговера. Хромосомная теория	2/0	

	наследственности. Генетические карты. Генетика пола. Хромосомное определение пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметные и гетерогаметные организмы. Наследование признаков, сцепленных с полом		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №10. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	2/0	
Тема 5.3. Закономерности изменчивости	Содержание	4/0	
	Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная. Роль среды в ненаследственной изменчивости. Характеристика модификационной изменчивости. Вариационный ряд и вариационная кривая. Норма реакции признака. Количественные и качественные признаки и их норма реакции. Свойства модификационной изменчивости. Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс – основа комбинативной изменчивости. Мутационная изменчивость. Классификация мутаций: генные, хромосомные, геномные. Частота и причины мутаций. Мутагенные факторы. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н. И. Вавилова	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	

	Практическое занятие №11. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	2/0	
Раздел 6. Эволюционная биология (ч)		12/0	
Тема 6.1. Эволюционная теория и ее место в биологии	Содержание	4/0	
	Предпосылки возникновения эволюционной теории. Эволюционная теория и её место в биологии. Влияние эволюционной теории на развитие биологии и других наук. Свидетельства эволюции. Палеонтологические: последовательность появления видов в палеонтологической летописи, переходные формы. Биogeографические: сходство и различие фаун и флор материков и островов. Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Сравнительно-анатомические: гомологичные, аналогичные, рудиментарные органы, атавизмы. Молекулярно-биохимические: сходство механизмов наследственности и основных метаболических путей у всех живых организмов. Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма. Движущие силы эволюции видов по Дарвину (избыточное размножение при ограниченности ресурсов, неопределённая изменчивость, борьба за существование, естественный отбор)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №12. «Популяция – структурная единица вида и эволюции»	2/0	

Тема 7.1. Зарождение и развитие жизни	Содержание	4/0	
	Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы возникновения жизни на Земле: абиогенез и панспермия. Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических. Экспериментальное подтверждение химической эволюции. Начальные этапы биологической эволюции. Гипотеза РНК-мира. Формирование мембранных структур и возникновение протоклетки. Первые клетки и их эволюция. Формирование основных групп живых организмов. Развитие жизни на Земле по эрам и периодам. Катархей. Архейская и протерозойская эры. Палеозойская эра и её периоды: кембрийский, ордовикский, силурийский, девонский, каменноугольный, пермский. Мезозойская эра и её периоды: триасовый, юрский, меловой. Кайнозойская эра и её периоды: палеогеновый, неогеновый, антропогеновый.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №13. «Эры и периоды»	2/0	
Тема 7.2. Система органического мира. Происхождение человека – антропогенез	Содержание	4/0	
	Система органического мира как отражение эволюции. Основные систематические группы организмов. Характеристика климата и геологических процессов. Основные этапы эволюции растительного и животного мира. Ароморфозы	2/0	

	у растений и животных. Появление, расцвет и вымирание групп живых организмов. Эволюция человека. Антропология как наука. Развитие представлений о происхождении человека. Методы изучения антропогенеза. Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека. Движущие силы (факторы) антропогенеза. Наследственная изменчивость и естественный отбор. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №14. Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства	2/0	
Раздел 8. Организмы и окружающая среда (ч)		10/0	
Тема 8.1. Экология как наука. Среда жизни. Экологические факторы	Содержание	4/0	
	Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований. Экологическое мировоззрение современного человека. Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Экологические факторы. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие экологических факторов на организмы. Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов. Биологические ритмы. Биотические факторы. Виды	2/0	

	биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество. Паразитизм, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество), аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №15. «Среды обитания организмов»	2/0	
Тема 8.2. Влияние антропогенных факторов на биосферу	Содержание	6/0	
	Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие №16. «Отходы производства»	2/0	
	Практическое занятие №17. Глобальные экологические проблемы	2/0	
Раздел 9. Селекция организмов, основы биотехнологии. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) (ч)		12/0	
Тема 9.1. Селекция как наука и процесс	Содержание	4/0	

	Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и доместикация. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отборы в селекции растений и животных. Оценка экстерьера. Близкородственное скрещивание – инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий. Гетерозис, или гибридная сила. Неродственное скрещивание – аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Искусственный мутагенез и получение полиплоидов. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №18. Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития селекции	2/0	
Тема 9.2. Основы биотехнологии	Содержание	4/0	
	Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Этапы создания рекомбинантной ДНК и трансгенных организмов. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Микроклональное размножение растений. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №19. Кейсы на анализ информации о	2/0	

	развитии биотехнологий с применением технических систем (по мини-группам)		
Тема 9.3. Биотехнологии жизни и профессии	Содержание	4/0	
	Основные направления современной биотехнологии в профессиональной деятельности человека. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №20. Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (78ч)		78/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 378 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589145>

2. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583565>

3. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583565>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Лапицкая, Т. В. Биология. Тесты : учебник для среднего профессионального образования / Т. В. Лапицкая. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 40 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14157-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567611>

2. Юдакова, О. И. Биология: выдающиеся ученые : учебник для среднего профессионального образования / О. И. Юдакова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11033-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586933>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему профессиональном и социальном контексте, владеть актуальными методами работы профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биосфера, метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие, организация; сформированность умения раскрывать содержание биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; сформированность умения раскрывать основополагающие	Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий Результаты промежуточной аттестации Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями) Оценка выполнения практического задания (работы) Письменный и устный опрос Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Оценка результатов выполнения практических работ Промежуточная аттестация Устный опрос Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н. И. Вавилова, Э.Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), и их применимость к живым системам; приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов; сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети); сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа	
--	---	--

	жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;	
--	---	--

Приложение 2.14
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ООД.14 Индивидуальный проект»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>9</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>15</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>15</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Индивидуальный проект»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Индивидуальный проект»: Целями освоения учебного предмета ООД.14 «Индивидуальный проект» в структуре основной профессиональной образовательной программы является: - формирование личностных, метапредметных, предметных результатов в соответствии с ФГОС СОО; - формирование личностных результатов в соответствии с Программой воспитания; - формирование основы для общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство..

Дисциплина «Индивидуальный проект» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества. Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка. Принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических демократических ценностей. Готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым,	-П1 сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире; -П2 владеть навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов; -П3 владеть умением понимать программы, умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц; -П4 владеть компьютерными средствами представления и анализа данных; -П5 сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники

национальным признакам.	безопасности, гигиены и
Готовность вести совместную	ресурсосбережения при работе со
деятельность в интересах	средствами информатизации;
гражданского общества,	понимания основ правовых аспектов
участвовать в самоуправлении в	использования компьютерных
общеобразовательной организации	программ и работы в
и детско-юношеских организациях.	Интернете
Умение взаимодействовать с-	П6 сформированность представлений
социальными институтами во	компьютерно-математических
соответствии с их функциями и	моделях и необходимости анализа
назначением.	соответствия модели и
Готовность к гуманитарной и	моделируемого объекта (процесса); о
волонтерской деятельности.	способах
Сформированность российской	хранения и простейшей обработке
гражданской идентичности,	данных; понятия о базах данных и
патриотизма, уважения к своему	средствах доступа к ним,
народу, чувства ответственности	умений работать с ними;
перед Родиной, гордости за свой	-П7 сформированность навыков
край, свою Родину, свой язык и	проектной деятельности, а также
культуру, прошлое и настоящее	самостоятельного
многонационального народа	применения приобретенных знаний и
России.	способов действий при решении
Ценностное отношение к	различных задач,
государственным символам,	используя знания одного или
историческому и природному	нескольких учебных предметов или
наследию, памятникам, традициям	предметных областей;
народов России, достижениям-	П8 сформированность навыков
России в науке, искусстве, спорте,	коммуникативной, учебно-
технологиях и труде.	исследовательской
Идейная убежденность, готовность	деятельности, критического
к служению и защите Отечества,	мышления;
ответственность за его судьбу.	- П9 способность к инновационной,
Осознание духовных ценностей	аналитической, творческой,
российского народа.	интеллектуальной
Сформированность нравственного	деятельности;
сознания, этического поведения.	-П10 использование готовых
Способность оценивать ситуацию	прикладных компьютерных программ
и принимать осознанные решения,	по выбранной
ориентируясь на морально-	специализации;
нравственные нормы и ценности.	- П11 способность постановки цели и
Осознание личного вклада в	формулирования гипотезы
построение устойчивого будущего.	исследования,
Ответственное отношение к своим	планирования работы, отбора и
родителям и (или) другим членам	интерпретации необходимой

семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России. 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. 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. Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. Готовность и способность к	информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; П12 умение взаимодействовать в ходе выполнения групповой работы, вести диалог, аргументировать собственную точку зрения; П13 понимание побудительной роли мотивов в деятельности человека; П14 знание ряда ключевых понятий, умения объяснять их с позиций социальной действительности; П15 владение умениями использовать полученную информацию для выполнения индивидуальных проектов; П16 владение умениями анализа и интерпретации информации по специальности. П17 способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; П18 способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов П19 Способность применять полученные знания и сформированные навыки в формировании общественного питания как отрасли народного хозяйства П20 владеть навыками поиска
---	---

	образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. 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. Активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде. Умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их. Расширение опыта деятельности экологической направленности. 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. Учитывая специфику предмета «Введение в специальность» и «Индивидуальный проект» личностные результаты в программе конкретизированы как:	актуальной информации в различных источниках, включая Интернет; -П21 способность анализировать современные направления в общественном питании; -П22 способность применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных ролей (потребителя, производителя, наемного работника, работодателя); -П23 умение проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в общественном питании; - П 24 Сформированность представлений о влиянии религиозных направлений на развитие кулинарии
--	---	--

	- Л1 проявление интереса к культуре и истории своего народа, уважения к своему народу, к Родине и родному краю, к ценностям культур других народов; - Л2 умение различать и понимать основные нравственно-этические понятия; - Л3 сформированность ответственного отношения к учению, значению саморазвития и самосовершенствования в собственном профессиональном и личностном становлении; - Л4 проявление учебно-познавательного интереса к новому учебному материалу и способам решения новой задачи; - Л5 оценивать собственную учебную деятельность: свои достижения, самостоятельность, инициативу, ответственность, причины учебных неудач; - Л6 применять правила делового сотрудничества: сравнивать разные точки зрения; считаться с мнением другого человека, проявление к нему уважения на примере сведений научных спорах и дискуссиях; - Л7 сформированность чувства гордости за достижения в отечественной науке; - Л8 сформированность ответственного отношения к осознанному выбору индивидуальной образовательной и профессиональной траектории на основе сведений о научных достижениях;	
--	---	--

	- Л9 сформированность целостного мировоззрения в результате оперирования общенаучными понятиями и методами научного познания, установление связи между теоретическими научными положениями и достижениями в различных научных областях; - Л10 готовность к решению творческих задач, оцениванию ситуации, собственным поступкам и оперативного принятия решения, нахождения адекватных способов поведения и взаимодействия со сверстниками и педагогом во время учебной, игровой и проектной деятельности; - Л11 осознанность ценности здорового и безопасного образа жизни, осознание необходимости индивидуального и коллективного безопасного поведения в экстремальных и чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей; - Л12 формирование основ экологической и потребительской культуры на основе экологически ориентированной рефлексивно-оценочной деятельности в процессе выполнения контекстных заданий с проектным содержанием; - Л13 осознание значения и ценности семьи на примере роли семейных взаимоотношений в становлении творческой личности выдающихся ученых и результативности их научной деятельности;	
--	--	--

	- Л14 формирование эстетического отношения к различным сферам жизни и деятельности человека (творческой, спортивной, бытовой, научной, общественной и др.). Метапредметные результаты должны отражать: 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. 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. Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях. 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. Давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт. 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. Выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения. Ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. 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. Учитывая специфику предмета «Введение в специальность» и «Индивидуальный проект» метапредметные результаты в программе конкретизированы как: - М1 умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации; - М2 формирование в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определение ожидаемых результатов решения выделенных задач. - М3 использование различных	
--	---	--

	видов познавательной деятельности для решения исследовательских задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности; - М4 развитие эффективности использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определение роли в команде, эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участие в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды; - М5 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; - М6 умение анализировать, собирать и выявлять необходимую информацию из разных источников литературы; - М7 решение научных задач в связи с поставленной целью и в соответствии с выбранной методикой исследования; - М8 предвидеть результаты (последствия) личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; - М9 формирование корректного оформления результатов	
--	--	--

	проектной работы, осуществление аннотирования, реферирования, библиографического разыскания и описания в соответствии с действующими стандартами; - М10 умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации, аргументируя позицию, выдвигаемую в проектной работе.	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	0	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	38	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	38	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (ч)		10/0	
Тема 1.1. Роль профессии в жизни человека	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Цели и задачи учебной дисциплины «Введение в специальность». Значение дисциплины в подготовке специалиста со средним профессиональным образованием. Связь с дисциплинами по специальности, последовательность изложения тем. Понятие: специальность, профессии, должность. Роль профессии в жизни человека: самореализация.	2/0	
Тема 1.2. Организационная среда колледжа.	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	История создания и развития колледжа, традиции, устав. Структура и управление колледжам. Единые требования к	2/0	

	обучающимся. Расположение мастерских, кабинетов, служб. Особенности организации учебного процесса, знакомство с учебным планом. Изучение структуры профессиональных модулей подготовки специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Подготовка к учебной и производственной практикам		
Тема 1.3. Структура сайта ВВГУ	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Знакомство с сайтом ВВГУ, личный кабинет студента, расписание и замены, электронная образовательная среда «Moodle», документооборот, дистанционное обучение, инструкции.	2/0	
Тема 1.4. Структура и правила оформления текстовых документов	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам, правила оформления презентационного материала.	2/0	
Тема 1.5. Информация, информационные процессы и технология обработки информации	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Информационная культура в жизни человека. Библиотека –	2/0	

	хранилище информационных ресурсов, база образования и самообразования. Основные понятия: библиотека, библиотечные услуги, библиотечный фонд, справочно-библиографический аппарат.		
Раздел 2. Теоретические основы проектной деятельности. (ч)		23/0	
Тема 2.1. Проектная деятельность в зарубежной и отечественной науке	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Терминология. Зарождение и появление проектной деятельности и метода проектов. Краткая история проектной деятельности. Метод проектов и проектная деятельность в зарубежной и отечественной педагогике.	2/0	
Тема 2.2. Проектная деятельность: научное обоснование и методология	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Основные требования к использованию метода проектов и проектной деятельности. Основные черты проектирования. Основные этапы проектирования. Сущность проектирования и его основные характеристики. Прогнозирование, планирование, конструирование.	2/0	
Тема 2.3. Классификация проектов и управление ими	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	

	Методы управления и масштабы проектов. Многообразие типов и классификаций проектов. Проекты, проектирование и бизнес. Результаты проектирования.	2/0	
Тема 2.4. Проектная деятельность как особый вид технологий	Содержание	0/0	
Тема 2.5. Организация работы над проектами: условия, проблемы, этапы, исполнители	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Организация проектной деятельности. Запланированные изменения. План управления человеческими ресурсами. Этапы организации работы над проектом. Элементы проектной деятельности и специальные умения. Принципы формирования команды проекта. Основные характеристики команды проекта.	2/0	
Тема 2.6. Специфика учебных проектов	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Учебный проект как дидактическое средство. Формирование умений проектной деятельности. Значение технологии учебного проектирования в становлении будущего профессионала. Алгоритм работы над учебным проектом. Основные требования к проектному методу. Визитная карточка проекта. Принципы учебного проектирования.	2/0	
Тема 2.7. Работа над учебным проектом: ситуация и проблема,	Содержание	2/0	

постановка цели, формулирование темы			
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Отличительные особенности проекта. Предпроектный этап. Ключевая проблема проекта. Постановка цели. Планирование. Структура описания проекта.	2/0	
Тема 2.8. Работа над учебным проектом: разработка и планирование проекта	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	План проекта. Параметры осуществления проекта. Основные и вспомогательные процессы. Принципы планирования. Структура проекта. Проектный треугольник.	2/0	
Тема 2.9. Работа над учебным проектом: обеспечение осуществления проекта	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Условия и обеспечение проекта. Целевая направленность учебных проектов. Этапы работы над проектом и конкретный результат каждого этапа. Типы, способы, формы представления проектов. Проектная деятельность и телекоммуникации.	2/0	
Тема 2.10. Оценивание проекта: экспертиза, критерии, способы	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	

	Критериальное оценивание проектов. Модерация и самооценивание проекта. Параметры оценивания. Критерии защиты индивидуальных проектов. Требования к оценке проектов и к самооценке	2/0	
Тема 2.11. «Продукты» проектной деятельности	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Работа над веб-сайтами. Проект социологического исследования. Проект в форме атласа. Бизнес-план в качестве проекта учащихся. Создание проекта школьного театра. Школьная газета как продукт творческой проектной деятельности. Реклама книги.	2/0	
Тема 2.12. Защита и презентация проекта	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Требования к презентации как основной форме защиты проектов. Рекомендации по структуре проектной работы. Основные формы защиты проектов. Техника выступления, ответы на вопросы, работа с оппонентами. Деловая игра как одна из форм защиты проекта.	2/0	
Тема 2.13. Анализ проекта	Содержание	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Алгоритм написания отчёта. Сильные и слабые стороны работы над своим проектом	1/0	

Раздел 3. Введение в специальность: основы поварского и кондитерского искусства (ч)		5/0	
Тема 3.1. Особенности профессии, профессионально важные качества	Содержание	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Квалификационные характеристики повара, кондитера. Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания. Основные должностные обязанности повара, кондитера.	1/0	
Тема 3.2. Исторический процесс формирования общественного питания	Содержание	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональном уровне. По страницам истории кулинарии. Кремлёвская кухня. Влияние известных поваров-кулинаров России на развитие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни	1/0	
Тема 3.3. Современные направления в общественном питании	Содержание	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Современные направления и тенденции в общественном питании. Пути повышения профессионального мастерства в	1/0	

	современном мире. Демонстрационный экзамен. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы». Технология и инновационное направление в общественном питании. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.		
Тема 3.4. Особенности русской кухни	Содержание	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Этапы развития русской кухни. Влияние постов на русскую кухню. Влияние религиозных праздников на русскую кухню.	1/0	
Тема 3.5. Личностные качества повара, кондитера	Содержание	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	«Плюсы» и «минусы» профессии повар.	1/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (38ч)		38/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Хеннер Е. К. Введение в специальность. Лекции по дисциплине: учебное пособие / Е. К. Хеннер - Пермский государственный национальный исследовательский университет. — Пермь, 2021. — 246 с.
2. Кунилова, О. В., Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность : учебное пособие / О. В. Кунилова. — Москва : Русайнс, 2023. — 159 с.
3. Каширина, Н. В., Информационное обеспечение проектной деятельности : учебное пособие / Н. В. Каширина, Т. В. Петрова, А. А. Черепяхин. — Москва : КноРус, 2023. — 109 с.
4. Введение в специальность : учебное пособие / составитель В. А. Казаков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Ульяновск : УИ ГА, 2022. — 129 с.
5. Сапожникова, Т. И. Основы проектной деятельности : учебное пособие / Т. И. Сапожникова. — Чита : ЗабГУ, 2022. — 146 с.
6. Винник, В. К., Основы проектной деятельности : учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва : КноРус, 2024. — 167 с.
7. Панютин, А. Н. Основы проектной деятельности : учебное пособие / А. Н. Панютин, О. А. Полянская , под редакцией В. Н. Татаренко. — Санкт-Петербург :

3.2.2. Дополнительные источники

1. Б.Р. Мандель «Основы проектной деятельности», учебное пособие, Москва, 2018(электронный ресурс).
2. Н.Ф. Яковлева «Проектная деятельность в образовательном учреждении»,Москва: изд-во «Флинта»,2014 (электронный ресурс)
3. Винник, В. К., Основы проектной деятельности : учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва : КноРус, 2023. — 167 с. — ISBN 978-5-406-11066-9. — URL: <https://book.ru/book/947835> — Текст : электронный.
4. Федеральный портал по научной и инновационной деятельности www.sci-innov.ru
5. Полнотекстовая база данных ГОСТов, действующих на территории РФ <http://www.vniiki.ru/catalog/gost.aspx>
6. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" 12
7. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные	показывает знания ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древних времен до настоящего времени; демонстрирует знания о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; показывает знание традиционных российских духовно-нравственных ценностей; демонстрирует сформированность знаний о роли и значении России в современном мире.	Выполнение проекта

Программа создана в цифровом конструкторе

ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения		
---	--	--

задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, понимать общий		
--	--	--

смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы		
---	--	--

Приложение 2.15
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ООД.15 Введение в специальность»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>5</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>6</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>13</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>13</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Введение в специальность»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Введение в специальность»: елями освоения учебного предмета ООД.15 «Введение в специальность» в структуре основной профессиональной образовательной программы является:

- формирование личностных, метапредметных, предметных результатов в соответствии с ФГОС СОО;
- формирование личностных результатов в соответствии с Программой воспитания;
- формирование основы для общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Дисциплина «Введение в специальность» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества. 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,	-П1 сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов -П2 владеть навыками алгоритмического мышления и пониманием необходимости формального описания алгоритмов; -П3 владеть умением понимать программы, умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц; -П4 владеть компьютерными средствами представления и анализа данных; -П5 сформированность базовых навыков и умений по соблюдению

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2529_43.02.16]

религиозным, национальным 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. 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. Осознание духовных ценностей российского народа. 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	расовым, признакам. ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете -П6 сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними; -П7 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; - П8 сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; - П9 способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; -П10 использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации; - П11 способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и
--	---

родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России. 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. 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. Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность.	интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; - П12 умение взаимодействовать в ходе выполнения групповой работы, вести диалог, аргументировать собственную точку зрения; - П13 понимание побудительной роли мотивов в деятельности человека; - П14 знание ряда ключевых понятий, умения объяснять их с позиций явления социальной действительности; - П15 владение умениями использовать полученную информацию для выполнения индивидуальных проектов; - П16 владение умениями анализа и интерпретации информации по специальности. - П17 способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; - П18 способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов - П19 Способность применять полученные знания и сформированные навыки в формировании общественного питания как отрасли народного хозяйства
--	---

	Готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. 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 Активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде. Умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их. Расширение опыта деятельности экологической направленности. 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. Учитывая специфику предмета «Введение в специальность» и «Индивидуальный проект» личностные результаты в	-П20 владеть навыками поиска актуальной информации в различных источниках, включая Интернет; -П21 способность анализировать современные направления в общественном питании; -П22 способность применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных ролей (потребителя, производителя, наемного работника, работодателя); -П23 умение проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в общественном питании; - П 24Сформированность представлений о влиянии религиозных направлений на развитие кулинарии
--	--	---

	программе конкретизированы как: - Л1 проявление интереса к культуре и истории своего народа, уважения к своему народу, к Родине и родному краю, к ценностям культур других народов; - Л2 умение различать и понимать основные нравственно-этические понятия; - Л3 сформированность ответственного отношения к учению, значению саморазвития и самосовершенствования в собственном профессиональном и личностном становлении; - Л4 проявление учебно-познавательного интереса к новому учебному материалу и способам решения новой задачи; - Л5 оценивать собственную учебную деятельность: свои достижения, самостоятельность, инициативу, ответственность, причины учебных неудач; - Л6 применять правила делового сотрудничества: сравнивать разные точки зрения; считаться с мнением другого человека, проявление к нему уважения на примере сведений научных споров и дискуссиях; - Л7 сформированность чувства гордости за достижения в отечественной науке; - Л8 сформированность ответственного отношения к осознанному выбору индивидуальной образовательной и профессиональной траектории на основе сведений о	
--	---	--

	научных достижениях; - Л9 сформированность целостного мировоззрения в результате оперирования общенаучными понятиями и методами научного познания, установление связи между теоретическими научными положениями и достижениями в различных научных областях; - Л10 готовность к решению творческих задач, оцениванию ситуации, собственных поступков и оперативного принятия решения, нахождения адекватных способов поведения и взаимодействия со сверстниками и педагогом во время учебной, игровой и проектной деятельности; - Л11 осознанность ценности здорового и безопасного образа жизни, осознание необходимости индивидуального и коллективного безопасного поведения в экстремальных и чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей; - Л12 формирование основ экологической и потребительской культуры на основе экологически ориентированной рефлексивно-оценочной деятельности в процессе выполнения контекстных заданий с проектным содержанием; - Л13 осознание значения и ценности семьи на примере роли семейных взаимоотношений в становлении творческой личности выдающихся ученых и результативности их научной	
--	--	--

	деятельности; - Л14 формирование эстетического отношения к различным сферам жизни и деятельности человека (творческой, спортивной, бытовой, научной, общественной и др.). Метапредметные результаты должны отражать: 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. 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. Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях. 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. Давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт. 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. Выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения. Ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. 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. Учитывая специфику предмета «Введение в специальность» и «Индивидуальный проект» метапредметные результаты в программе конкретизированы как: - М1 умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации; - М2 формирование в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определение ожидаемых результатов решения выделенных задач.	
--	--	--

	- М3 использование различных видов познавательной деятельности для решения исследовательских задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности; - М4 развитие эффективности использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определение роли в команде, эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участие в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды; - М5 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; - М6 умение анализировать, собирать и выявлять необходимую информацию из разных источников литературы; - М7 решение научных задач в связи с поставленной целью и в соответствии с выбранной методикой исследования; - М8 предвидеть результаты (последствия) личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; - М9 формирование корректного	
--	--	--

	оформления результатов проектной работы, осуществление аннотирования, реферирования, библиографического разыскания и описания в соответствии с действующими стандартами; - М10 умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации, аргументируя позицию, выдвигаемую в проектной работе.	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	62	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	38	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	100	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (ч)		32/0	
Тема 1.1. Роль профессии в жизни человека.	Содержание	8/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 1 «Написание исследовательской работы «Моя специальность» Описание будущей профессии.	6/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Цели и задачи учебной дисциплины «Введение в специальность». Значение дисциплины в подготовке специалиста со средним профессиональным образованием. Связь с дисциплинами по специальности, последовательность изложения тем. Понятие: специальность, профессии, должность. Роль профессии в жизни человека: самореализация.	2/0	
Тема 1.2. Организационная среда колледжа	Содержание	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	

	Практическое занятие № 2. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования. Семинар.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	История создания и развития колледжа, традиции, устав. Структура и управление колледжам. Единые требования к обучающимся. Расположение мастерских, кабинетов, служб. Особенности организации учебного процесса, знакомство с учебным планом. Изучение структуры профессиональных модулей подготовки специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Подготовка к учебной и производственной практикам.	2/0	
Тема 1.3. Структура сайта ВВГУ	Содержание	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 3. Ознакомление с материально-технической базой специальности 43.01.09 Повар, кондитер	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Знакомство с сайтом ВВГУ, личный кабинет студента, расписание и замены, электронная образовательная среда «Moodle», документооборот, дистанционное обучение, инструкции.	2/0	
Тема 1.4. Структура и правила оформления текстовых документов	Содержание	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	

	Практическое занятие № 4. Работа по темам рефератов, оформление в соответствии с требованиями к оформлению текстовой части документов (СК-СТО-ТР-04-1.005-2015)	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам, правила оформления презентационного материала.	2/0	
Тема 1.5. Информация, информационные процессы и технология обработки информации	Содержание	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 5 Интернет и его функции. Службы Интернет. Основы работы с программами браузеров. Создание, отправление и пересылка электронных писем, прикрепления файлов к письмам. Поиск информации в глобальной сети Интернет. Обзор поисковых серверов Интернет. Подготовка к практической работе.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Информационная культура в жизни человека. Библиотека – хранилище информационных ресурсов, база образования и самообразования. Основные понятия: библиотека, библиотечные услуги, библиотечный фонд, справочно-библиографический аппарат.	2/0	

Раздел 2. Теоретические основы проектной деятельности. (ч)		47/0	
Тема 2.1. Проектная деятельность в зарубежной и отечественной науке	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Терминология. Зарождение и появление проектной деятельности и метода проектов. Краткая история проектной деятельности. Метод проектов и проектная деятельность в зарубежной и отечественной педагогике	2/0	
Тема 2.2. Проектная деятельность: научное обоснование и методология	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Основные требования к использованию метода проектов и проектной деятельности. Основные черты проектирования. Основные этапы проектирования. Сущность проектирования и его основные характеристики. Прогнозирование, планирование, конструирование.	2/0	
Тема 2.3. Классификация проектов и управление ими	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Методы управления и масштабы проектов. Многообразие типологий и классификаций проектов. Проекты, проектирование и бизнес. Результаты проектирования.	2/0	
Тема 2.4. Проектная деятельность как особый вид	Содержание	4/0	

технологий			
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 6 Написание эссе «Ступенька к проекту»	4/0	
Тема 2.5. Организация работы над проектами: условия, проблемы, этапы, исполнители	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Организация проектной деятельности. Запланированные изменения. План управления человеческими ресурсами. Этапы организации работы над проектом. Элементы проектной деятельности и специальные умения. Принципы формирования команды проекта. Основные характеристики команды проекта.	2/0	
Тема 2.6. Специфика учебных проектов	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Учебный проект как дидактическое средство. Формирование умений проектной деятельности. Значение технологии учебного проектирования в становлении будущего профессионала. Алгоритм работы над учебным проектом. Основные требования к проектному методу. Визитная карточка проекта. Принципы учебного проектирования.	2/0	
Тема 2.7. Работа над учебным проектом: ситуация и проблема, постановка цели,	Содержание	6/0	

формулирование темы			
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 7 «Мозговой штурм (проблема, цель, тема проекта)»	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Отличительные особенности проекта. Предпроектный этап. Ключевая проблема проекта. Постановка цели. Планирование. Структура описания проекта.	2/0	
Тема 2.8. Работа над учебным проектом: разработка и планирование проекта	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	План проекта. Параметры осуществления проекта. Основные и вспомогательные процессы. Принципы планирования. Структура проекта. Проектный треугольник.	2/0	
Тема 2.9. Работа над учебным проектом: обеспечение осуществления проекта	Содержание	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 8 «Оформление письменной части проекта» Составление списка литературы по теме исследования	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	

	Условия и обеспечение проекта. Целевая направленность учебных проектов. Этапы работы над проектом и конкретный результат каждого этапа. Типы, способы, формы представления проектов. Проектная деятельность и телекоммуникации.	2/0	
Тема 2.10. Оценивание проекта: экспертиза, критерии, способы	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Критериальное оценивание проектов. Модерация и самооценивание проекта. Параметры оценивания. Критерии защиты индивидуальных проектов. Требования к оценке проектов и к самооценке.	2/0	
Тема 2.11. «Продукты» проектной деятельности	Содержание	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 9 Написание резюме Оформление деловой переписки Создание информационно-рекламных продуктов	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Работа над веб-сайтами. Проект социологического исследования. Проект в форме атласа. Бизнес-план в качестве проекта учащихся. Создание проекта школьного театра. Школьная газета как продукт творческой проектной деятельности. Реклама книги.	2/0	
Тема 2.12. Защита и презентация проекта	Содержание	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	

	Практическое занятие № 10 Оформление презентации проекта	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Требования к презентации как основной форме защиты проектов. Рекомендации по структуре проектной работы. Основные формы защиты проектов. Техника выступления, ответы на вопросы, работа с оппонентами. Деловая игра как одна из форм защиты проекта.	2/0	
Тема 2.13. Анализ проекта	Содержание	5/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 11 «Отчёт о работе над проектом». Оценка собственной исследовательской работы	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Алгоритм написания отчёта. Сильные и слабые стороны работы над своим проектом	1/0	
Раздел 3. Введение в специальность: основы поварского и кондитерского искусства (ч)		21/0	
Тема 3.1. Особенности профессии, профессионально важные качества	Содержание	5/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 12 Составление перечня профессиональных требований, предъявляемых к повару, кондитеру.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	

	Квалификационные характеристики повара, кондитера. Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания. Основные должностные обязанности повара, кондитера.	1/0	
Тема 3.2. Исторический процесс формирования общественного питания	Содержание	5/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 13 Знакомство с биографиями известных поваров-кулинаров мирового значения.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональном уровне. По страницам истории кулинарии. Кремлёвская кухня. Влияние известных поваров-кулинаров России на развитие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни	1/0	
Тема 3.3. Современные направления в общественном питании	Содержание	5/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 14 Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	

	Современные направления и тенденции в общественном питании. Пути повышения профессионального мастерства в современном мире. Демонстрационный экзамен. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы». Технология и инновационное направление в общественном питании. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	1/0	
Тема 3.4. Особенности русской кухни	Содержание	5/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 15 Влияние постов на русскую кухню. Православие. Влияние религиозных праздников на русскую кухню (новый год, рождество, крещение, масленица, пасха, именины).	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Этапы развития русской кухни. Влияние постов на русскую кухню. Влияние религиозных праздников на русскую кухню.	1/0	
Тема 3.5. Личностные качества повара, кондитера	Содержание	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	«Плюсы» и «минусы» профессии повар.	1/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (100ч)		100/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Хеннер Е. К. Введение в специальность. Лекции по дисциплине: учебное пособие / Е. К. Хеннер - Пермский государственный национальный исследовательский университет. – Пермь, 2021. – 246 с.

2. Кунилова, О. В., Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность : учебное пособие / О. В. Кунилова. — Москва : Русайнс, 2023. — 159 с.

3. Каширина, Н. В., Информационное обеспечение проектной деятельности : учебное пособие / Н. В. Каширина, Т. В. Петрова, А. А. Черепяхин. — Москва : КноРус, 2023. — 109 с.

4. Введение в специальность : учебное пособие / составитель В. А. Казаков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Ульяновск : УИ ГА, 2022. — 129 с.

5. Сапожникова, Т. И. Основы проектной деятельности : учебное пособие / Т. И. Сапожникова. — Чита : ЗабГУ, 2022. — 146 с.

6.Винник, В. К., Основы проектной деятельности : учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва : КноРус, 2024. — 167 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Б.Р. Мандель «Основы проектной деятельности», учебное пособие, Москва, 2018(электронный ресурс).

2. Н.Ф. Яковлева «Проектная деятельность в образовательном учреждении», Москва: изд-во «Флинта»,2014 (электронный ресурс)

3. Винник, В. К., Основы проектной деятельности : учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва : КноРус, 2023. — 167 с. — ISBN 978-5-406-11066-9. — URL: <https://book.ru/book/947835>. — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки	показывает знания ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древних времен до настоящего времени;	Выполнение проекта

результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	демонстрирует знания о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; показывает знание традиционных российских духовно-нравственных ценностей; демонстрирует сформированность знаний о роли и значении России в современном мире.	
---	---	--

Приложение 2.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«СГ.01 История России»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>5</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>6</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>11</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>11</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«История России»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История России»: Цель дисциплины «СГ.01 История России»: формирование представлений об истории России как истории Отечества, основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина «СГ.01 История России» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы..

Дисциплина «История России» включена в обязательную часть цикла «социально-гуманитарный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	
Курсовая работа (проект)	0	
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в форме экзамен	6	
Всего	58	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. История России от Киевской Руси до воцарения Романовых (ч)		10/0	
Тема 1.1. История Древней Руси	Содержание	4/0	ОК 06
	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. Русь в эпоху политической раздробленности. Причины и последствия междоусобицы. Борьба с печенегами и половцами. Монголо-татарское иго и борьба с ним. Русь и Орда: проблемы взаимовлияния. Куликовская битва и ее историческое значение. Россия и средневековые государства.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Характеристика основных земель Руси	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

	-	0/0	
Тема 1.2. История Московского княжества	Содержание	2/0	ОК 06
	Специфика формирования единого российского государства. Борьба Москвы с Тверью за великое княжение. Причины и последствия усиление Московского княжества. Иван Калита. Правление Ивана III. Формирование идеологии «Москва-третий Рим».	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
	-	0/0	
Тема 1.3. Период Смутного времени	Содержание	4/0	ОК 06
	Духовная и политическая жизнь России в Смутное время. Истоки и сущность русского самозванства. Роль Польши в истории России 17 века. Причины, этапы и последствия Смуты. Земский Собор и формирование новой династии.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Ролевая игра «Организация и проведение Земского собора».	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
	-	0/0	
Раздел 2. Царствование династии Романовых в 17-19 веке (ч)		23/0	

Тема 2.1. История России 17 – середины 18 века	Содержание	6/0	ОК 06
	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 складывания российского абсолютизма. Северная война. Формирование Российской империи. Основные направления внешней политики в первой половине XVIII в. Дворцовые перевороты середины XVIII в.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Петр Великий. Строитель великой империи	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
	-	0/0	ОК 06
Тема 2.2. История середины 18 века	Содержание	6/0	
	Приход к власти Екатерины II Великой. 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. Основные направления внешней политики России в эпоху Екатерины II. Присоединение Кубани и Крыма. Политика Российской империи на Северном Кавказе. Роль Павла I в истории России.	4/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Изучение и анализ подлинности копий исторических документов эпохи, газет, договоров, печатных изданий	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
	-	0/0	
Тема 2.3. Россия в эпоху Наполеоновских войн	Содержание	6/0	ОК 06
	Особенности экономического развития России в первой половине XIX в., реформы Александра I. Крепостное право в России. Мануфактурно-промышленное производство. Становление индустриального общества в России: общее и особенное. Отечественная война 1812 г. в отечественной и западной историографии. Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов, Война шестой коалиции. Венский конгресс 1815 г. и Священный союз.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Значение движения декабристов	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
	-	0/0	
Тема 2.4. История середины 19 века	Содержание	5/0	ОК 06

	Участие России в событиях Весны народов 1848 г. Политическое и социальное развитие России накануне Крымской войны, дипломатическое положение России накануне Крымской войны. Крымская война и ее последствия. Причины реформ Александра II, основные положения реформ Александра II. Итоги либеральных реформ 60-70-х гг. XIX в. Формирование революционных террористических организаций. Причины и последствия убийства Александра II.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Проработка материалов по конспекту лекций, учебнику (подготовка к тестированию)	1/0	
Раздел 3. Российская империя в конце 19-начале 20 века (ч)		7/0	
Тема 3.1. Российская империя в конце 19-начале 20 века	Содержание	7/0	ОК 06
	Политическая и экономическая жизнь России в конце XIX в. Место России в мировом сообществе. Русско-японская война, итоги и последствия. Причины и хронология первой русской революции 1905-1907 гг., Кровавое воскресенье, восстания на флоте, декабрьское вооруженное восстание в Москве. Манифест 17 октября 1905 г., Первая и вторая государственные думы. Реформы П.А. Столыпина, Третья и четвертая государственная дума. Первая мировая война: причины, ход боевых действий, состояние противоборствующих сторон к весне 1917 г. Отречение Николая II и февральская революция, деятельность Временного правительства и Петроградского совета рабочих и солдатских депутатов в период марта-октября 1917 года. Причины и	4/0	

	последствия событий 25 октября 1917 г. Первые декреты Советской власти. Брестский мир. Гражданская война, результаты и последствия. Российская эмиграция в 20 веке.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Россия в годы гражданской войны.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Проработка материалов по конспекту лекций, учебнику (подготовка к тестированию).	1/0	
Раздел 4. История России в период Союза советских социалистических республик (ч)		8/0	
Тема 4.1. История России в период Союза советских социалистических республик	Содержание	8/0	ОК 06
	Социально-экономическое развитие страны в 20-е гг., НЭП. Борьба за власть в ВКП(б), 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., коллективизация и индустриализация. Усиление режима личной власти Сталина. Сопротивление 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	4/0	

	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. Перестройка. Постсоветский период в истории России. Попытка государственного переворота 1991 г. и ее провал. Распад СССР, Беловежские соглашения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Изучение и сопоставление архивных документов (по вариантам).	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Проработка материалов по конспекту лекций, учебнику (подготовка к тестированию).	2/0	
Раздел 5. Новейшая история России (ч)		5/0	
Тема 5.1. Новейшая история России	Содержание	5/0	
	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.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Укрепление влияния России на постсоветском пространстве, внутренняя политика России, государственные символы.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	

	Проработка материалов по конспекту лекций, учебнику (подготовка к тестированию).	1/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	
Всего: (58ч)		53/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Батюк, В. И. История: мировая политика: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Батюк. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 256 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10207-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565773>

2. История России. XX — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17698-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565406>

3. Крамаренко, Р. А. История России : учебник для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09199-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563113>

4. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-0054-2948-3 — Текст: непосредственный.

5. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 448 с. — ISBN 978-50054-2948-3 — Текст: непосредственный.

6. Пленков, О. Ю. История новейшего времени для колледжей : учебник для среднего профессионального образования / О. Ю. Пленков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17878-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565345>

7. Пряхин, В. Ф. История: Россия в глобальной политике : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Ф. Пряхин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN

978-5-534-17412-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565772>

8. Сафонов, А. А. История: международные конфликты в XXI веке : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20312-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565771>

9. Соловьев, К. А. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.]; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9. — Текст: непосредственный.

10. Тропов, И. А. История/ И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/366671>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений Умеет: применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую	Демонстрация знаний фактов Отечественной истории периода от создания Древней Руси до начала XXI века Демонстрация знаний дат событий, определивших развитие страны Демонстрация знаний имён и деятельности исторических личностей, оказавших влияние на историю России Демонстрация знаний основных процессов (интеграционных, поликультурных, и иных) политического и экономического развития России Демонстрация умений анализировать исторические факты и события Демонстрация умений ориентироваться в	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий Результаты промежуточной аттестации Тестирование Оценка выполнения практического задания (работы)

позицию	современной экономической, политической и культурной ситуации в России Демонстрация умений выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем Демонстрация умений рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определить собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности Формулировать и излагать свою точку зрения по дискуссионным проблемам	
---------	--	--

Приложение 2.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>3</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины.....</i>	<i>5</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>9</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>9</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: Цель дисциплины «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование практических навыков иностранного языка, необходимых для успешной работы в профессиональной сфере. Дисциплина «СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 09..

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть цикла «социально-гуманитарный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	70	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Туристская индустрия (ч)		8/0	
Тема 1.1. Понятие туризма	Содержание	4/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	1. Описание туристского продукта. 2. Монологические и диалогические высказывания по теме «индустрия туризма». 3. Grammar: Review of perfect Tenses.	4/0	
Тема 1.2. История развития мирового и отечественного туризма	Содержание	4/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	1. История возникновения туризма. 2. Классификация видов туризма. 3. Grammar: Review of Perfect Tenses. 4. Составление письменного высказывания на тему «Особенности организации познавательного (оздоровительного, экологического, рекреационного, учебного) туризма.	4/0	
Раздел 2. Технология организации турагентской и туроператорской деятельности (ч)		9/0	
Тема 2.1. Предоставление	Содержание	5/0	ОК 09

услуг туроператора			
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/0	
	1. Создание туристского продукта. 2. Составление программ тура и турпакета. 3. Grammar: Present Simple Passive.	5/0	
Тема 2.2. Предоставление услуг турагента	Содержание	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	OK 09
	1. Организация турагентской деятельности по продвижению и реализации туристского продукта. 2. Специфика туристского продукта: специально разработанный маршрут; тур с утвержденной программой. 3. Анализ предложений туроператоров. 4. Grammar: Past Simple Passive. 5. Анализ потребностей заказчиков. Подготовка презентации турпродукта.	4/0	
Раздел 3. Трудоустройство в сфере туризма (ч)		10/0	
Тема 3.1. Общий обзор профессий в туризме	Содержание	5/0	OK 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/0	
	1. Турагенты, туроператоры, специалисты по бронированию, работники гостинично-ресторанного комплекса, экскурсоводы: должностные обязанности. 2. Требования, предъявляемые к представителям перечисленных профессий. 3. Grammar: First Conditional	5/0	
Тема 3.2. Собеседование по приему на работу	Содержание	5/0	OK 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/0	

	1. Типичные вопросы, задаваемые на собеседовании. 2. Ролевая игра: диалог между работодателем и претендентом. 3. Grammar: Second Conditional. 4. Составление перечня наиболее важных и часто задаваемых вопросов при приеме на работу в сфере туризма.	5/0	
Раздел 4. Основные виды профессиональной коммуникации в туризме (ч)		4/0	
Тема 4.1. Основные виды деловой переписки	Содержание	4/0	OK 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	1. Формальные и неформальные E-mails. 2. Меморандумы, сообщения, отчеты. 3. Grammar: конструкции деловых писем и документов.	4/0	
Раздел 5. Услуги ресторанно-гостиничного бизнеса (ч)		9/0	
Тема 5.1. Бронирование и Организация гостиничных услуг	Содержание	4/0	OK 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	1. Прием заявок на бронирование. Отмена бронирования. 2. Регистрация и оформление документов при бронировании. 3. Организация отъезда гостей.	4/0	
Тема 5.2. Организация Ресторанного сервиса	Содержание	5/0	OK 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/0	
	1. Ролевая игра «Заказ завтрака в номер по телефону». 2. Ролевая игра «Обсуждение качества обслуживания в ресторане». 3. Grammar: Modals must, mustn't, need, needn't.	5/0	

Раздел 6. Транспортное обеспечение в туризме (ч)		10/0	
Тема 6.1. Виды и средства перевозок в туризме	Содержание	5/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/0	
	1. Ролевая игра «Выбор средства передвижения в отпуске». 2. Изучение материала по теме «Сравнительная характеристика транспортных услуг». 3. Grammar: modals can, may, might.	5/0	
Тема 6.2. Особенности передвижения железнодорожным, воздушным, морским транспортом	Содержание	5/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/0	
	1. Особенности реализации услуг авиаперевозчиков, ж/д перевозчиков, морских перевозчиков. 2. Тарифы. Условия перевозки багажа. 3. Ролевая игра «Обсуждение круизного тура». 4. Grammar: modals should, could.	5/0	
Раздел 7. Средства размещения в сфере туризма (ч)		5/0	
Тема 7.1. Средства размещения	Содержание	5/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/0	
	1. Ролевая игра «Обсуждение выбора гостиницы». 2. Обсуждение материала «Специализированные средства размещения». 3. Сравнение преимуществ и недостатков проживания в коллективных и индивидуальных средствах размещения.	5/0	

Тема 7.2. Прием и размещение гостей	Содержание	0/0	OK 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	1. Службы приема и размещения: основные функции, состав персонала. 2. Ролевая игра «Прием и регистрация индивидуальных гостей и групп». 3. Составление письменной информации для гостей об услугах в гостинице. 4. Grammar: Future Tenses.	0/0	
Раздел 8. Маркетинговые технологии и реклама в туризме (ч)		10/0	
Тема 8.1 Маркетинг в сфере туризма	Содержание	5/0	OK 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/0	
	1. Основные маркетинговые понятия в туризме. 2. Профессиональная терминология в маркетинге. 3. Подготовка турпродукта к реализации. 4. Grammar: The Gerund.	5/0	
Тема 8.2. Реклама в туризме	Содержание	5/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/0	
	1. Сущность и особенности рекламной работы на туристическом рынке. 2. Планирование рекламной кампании. 3. Классификация и виды рекламы в индустрии туризма. 4. Grammar: The Infinitive.	5/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (70ч)		65/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Иванова, О. Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельной работы учащихся (B1 — C1) : учебник для среднего профессионального образования / О. Ф. Иванова, М. М. Шиловская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 357 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15795-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565321>.

2. Изволенская, А. С. Английский язык для колледжей (A2-B2) : учебник для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16355-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564765>.

3. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562160>.

3.2.2. Дополнительные источники

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: Правила построения простых и сложных	Использует профессиональную	Тестирование Экспертное наблюдение за ходом

Программа создана в цифровом конструкторе

предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	терминологию на иностранном языке Владеет лексическим и грамматическим минимумом Правильно строит простые предложения, диалоги в утвердительной и вопросительной форме Логично строит диалог в соответствии с коммуникативной задачей Демонстрирует умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор	выполнения практических работ Оценка результатов выполнения практических работ Устный опрос
--	---	---

Приложение 2.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«СГ.03 Безопасность жизнедеятельности»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	12
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность жизнедеятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: Цель дисциплины «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности»: формирование у обучающихся знаний, необходимых для принятия осознанных решений в ситуациях, связанных с безопасностью и предотвращением опасностей, умения как правильно реагировать в экстремальных ситуациях и при возникновении различных опасностей и рисков в повседневной жизни и при осуществлении профессиональной деятельности. Дисциплина «СГ.03 Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы..

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть цикла «социально-гуманитарный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	56	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	12	0
Промежуточная аттестация в форме другие	0	0
Всего	68	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздела 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях (ч)		22/0	ОК 07
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	Содержание	6/0	
	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	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 1. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	2/0	
	Практическое занятие № 2. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
	-	0/0	

Тема 1.2. Способы защиты населения от оружия массового поражения	Содержание	10/0	ОК 07
	1. 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	2/0	
	2. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 3. Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения	2/0	
	Практическое занятие № 4. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовка к практическим занятиям	2/0	ОК 07
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	Содержание	6/0	
	1. Устойчивость работы объектов экономики в чрезвычайных	1/0	

	ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан		
	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 5. Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовка к практическим занятиям	2/0	
Раздел 2. Модуль «Основы военной службы» (для юношей) (ч)		42/0	
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание	6/0	ОК 07
	1. Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности Российской Федерации, функционирования ее Вооруженных Сил и военной службы граждан	1/0	
	2. Организация обороны Российской Федерации	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 6. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2/0	

	Практическое занятие № 7. Общая физическая и строевая подготовка	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
	-	0/0	
Тема 2.2. Вооруженные Силы Российской Федерации	Содержание	10/0	ОК 07
	1. Русская военная сила – от княжеских дружин до ракетно-космических войск. Назначение и задачи Вооруженных Сил. 2. Состав Вооруженных Сил. Руководство и управление Вооруженными Силами. 3. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации 2008-2020 гг.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическое занятие № 8. Виды Вооруженных Сил, рода войск, история их создания, их основные задачи	2/0	
	Практическое занятие № 9. Общая физическая и строевая подготовка	6/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
	-	0/0	
Тема 2.3. Воинская обязанность в Российской Федерации	Содержание	6/0	ОК 07
	1. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу 2. Медицинское	2/0	

	освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу 3. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 10. Обязательная подготовка граждан к военной службе	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
	-	0/0	
Тема 2.4. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	Содержание	10/0	ОК 07
	1. Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ 2. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации 3. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическое занятие № 11. Воинские звания и военная форма одежды военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации	4/0	
	Практическое занятие № 12. Общая физическая и строевая подготовка	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

	-	0/0	
Тема 2.5. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	Содержание	10/0	OK 07
	1. Военная служба – особый вид государственной службы. Воинские должности и звания военнослужащих. Правовой статус военнослужащих 2. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы 3. Прохождение военной службы по призыву. Военная служба по контракту. Альтернативная гражданская служба	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 13. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	4/0	
	Практическое занятие № 14. Общая физическая и строевая подготовка	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Подготовка к практическим занятиям	4/0	
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек) (ч)		42/0	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	Содержание	22/0	OK 07
	1. Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика	6/0	

	поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи 2. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма 3. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях		
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/0	
	Практическое занятие № 6. Общие принципы оказания первой медицинской помощи	2/0	
	Практическое занятие № 7. Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	2/0	
	Практическое занятие № 8. Первая помощь при наружных кровотечениях	4/0	
	Практическое занятие № 9. Первая помощь при травмах различных областей тела	4/0	
	Практическое занятие №10. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	2/0	
	Практическое занятие № 11. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
	-	0/0	
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	Содержание	6/0	ОК 07

	Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бактерионосительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 12. Правила госпитализации инфекционных больных	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовка к практическим занятиям	2/0	
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание	14/0	
	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	

	Практическое занятие № 13. Показатели здоровья и факторы, их определяющие	2/0	
	Практическое занятие № 14. Оценка физического состояния	4/0	
	Практическое занятие № 15. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовка к практическим занятиям	2/0	
Промежуточная аттестация (другие)		0	
Всего: (68ч)		106/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Безопасности жизнедеятельности, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 220 с. — ISBN 978-5-507-50470-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/440114>

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568497>

3. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17843-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536668>

3.2.2. Дополнительные источники

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: правила экологической безопасности при ведении профессиональной	демонстрирует знание правил экологической безопасности при ведении	Тестирование Письменный и устный опрос Экспертное наблюдение за ходом

деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства Умеет: соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности; демонстрирует знание основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности; демонстрирует знание путей обеспечения ресурсосбережения; демонстрирует знание принципов бережливого производства; демонстрирует знание основных направлений изменения климатических условий региона; демонстрирует знание правил поведения в чрезвычайных ситуациях демонстрирует умение соблюдать нормы экологической безопасности; демонстрирует умение определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; демонстрирует умение организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; демонстрирует умение организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; демонстрирует умение эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	выполнения практических работ Оценка результатов выполнения практических работ
--	--	---

Приложение 2.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«СГ.04 Физическая культура»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	8
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физическая культура»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: Цель дисциплины «СГ.04 Физическая культура»: формирование физической культуры личности, которая обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, систематическое физическое самосовершенствование. Дисциплина «СГ.04 Физическая культура» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы..

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть цикла «социально-гуманитарный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
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 ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	88	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	88	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Легкая атлетика			
Тема 1.1. Бег на короткие дистанции	Содержание	4	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Техника безопасности на уроках. Воспитание быстроты. Закрепление техники низкого старта: выход со старта, бег по дистанции, финиширование. Повторный и переменный бег на отрезках: 30-100 м		
	Выполнение учебного норматива в беге на 30,60,100 метров.		
	В том числе задания для самостоятельного выполнения		
Тема 1.2. Бег на средние дистанции	Содержание	6	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Воспитание скоростной выносливости. Совершенствование техники бега. Повторный и переменный бег с соревновательной скоростью на отрезках: 300-500 метров. Выполнение учебного норматива в беге на 400 м.		
	В том числе задания для самостоятельного выполнения		
Тема 1.3. Бег на длинные дистанции	Содержание	6	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Воспитание общей выносливости. Кросс 2000 метров (бег по пересеченной местности). Совершенствование техники бега по асфальту, грунту, песку, на подъеме и спуске, контроль ЧСС и ЧДД.		
	В том числе задания для самостоятельного выполнения		
Тема 1.4.	Содержание	6	ОК 08

Программа создана в цифровом конструкторе

Эстафетный бег	Практическое занятие.		
	Воспитание скоростных способностей, ловкости. Техника эстафетного бега. Техника передачи эстафетной палочки. Встречная эстафета дистанция - 100 метров. Круговая эстафета дистанция – 500 метров.		
	В том числе задания для самостоятельного выполнения		
Тема 1.5. Метание	Содержание	6	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Воспитание быстроты, силы. Совершенствование техники метания мяча: «скрестного» шага, финального усилия, «хлеста». Метание мяча на дальность и в цель. Выполнение учебного норматива в метании мяча на дальность, метание мяча в цель.		
	В том числе задания для самостоятельного выполнения		
Тема 1.6. Прыжки	Содержание	6	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Воспитание скоростно-силовых качеств. Специальные подготовительные упражнения прыгуна. Совершенствование техники прыжка в длину с места и разбега (разбег, отталкивание, полет и приземление). Подвижная игра «Кто дальше». Выполнение учебного норматива в прыжках в длину.		
	В том числе задания для самостоятельного выполнения		
Раздел 2. Общая физическая подготовка			
Тема 2.1. Воспитание общей выносливости	Содержание	6	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Воспитание общей выносливости. Длительный бег по пересеченной местности, в гору, под уклон, по песку, асфальту и грунту.		
	В том числе задания для самостоятельного выполнения		
Тема 2.2. Воспитание скоростно-силовых качеств	Содержание	6	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Воспитание скоростно-силовых качеств. Упражнения: прыжки со скакалкой, через скамейку, выпрыгивания у стены. Тесты, определяющие уровень развития скоростно-силовых качеств:		

	челночный бег 8 по 10 метров, поднятие туловища в положении лежа на спине, животе на время.		
	В том числе задания для самостоятельного выполнения		
Тема 2.3. Воспитание силы	Содержание	6	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Основы методики воспитания силы. Динамическая (взрывная) сила. Упражнения: выпрыгивания из положения упор присев, броски набивного мяча, выпрыгивания вверх у стены, метание мяча в цель и на дальность. Тесты, определяющие уровень развития силы ног, рук; приседания на время, броски набивного мяча.		
	В том числе задания для самостоятельного выполнения		
Раздел 3. Оздоровительная гимнастика			
Тема 3.1 Атлетическая гимнастика. Специальный комплекс упражнений	Содержание	12	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Виды атлетической гимнастики. Методика тренировки. Подготовительный комплекс упражнений. Специальный комплекс упражнений, без отягощений и предметов – преодоление сопротивления собственного тела для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений на снарядах массового типа, связанный с перемещением собственного тела, для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений упражнения на тренажерах, для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений упражнения со стандартными отягощениями (гантелями, гирей, штангой), для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Упражнения для расслабления. Выполнение учебных нормативов, направленных на развитие мышц плечевого пояса, туловища, ног. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Упражнения в равновесии. Акробатика: группировки, перекаты, кувырки, стойки: на лопатках, голове, руках; «мост».		

Программа создана в цифровом конструкторе

	В том числе задания для самостоятельного выполнения		
Раздел 4. Спортивные игры			
Тема 4.1. Баскетбол. Совершенствование техники и тактики игры	Содержание	10	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Перемещения по площадке. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Ведение мяча левой и правой рукой бегом, приставными шагами, с контролем зрения, с закрытыми глазами. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.		
	В том числе задания для самостоятельного выполнения		
Тема 4.2. Волейбол. Совершенствование техники и тактики игры	Содержание	10	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	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.		
	В том числе задания для самостоятельного выполнения		
Раздел 5. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)			
Тема 5.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание	4	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых		

Программа создана в цифровом конструкторе

	двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.		
	В том числе задания для самостоятельного выполнения		
Всего		88	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] /А.А. Бишаева. - [7-е изд., стер.] - Москва: Издательский дом Академия, 2020.-320с.-ISBN 978-5-4468-9406-2 -Текст: непосредственный

2. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511813>

3. Конеева, Е. В. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545162>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535163>

2. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. С. Эммерт, О. О. Фадина, И. Н. Шевелева, О. А. Мельникова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 129 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15669-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544814>

Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542058>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: 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. Умеет: 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	понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной профессии; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии/ специальности	Тестирование Промежуточная аттестация Устный опрос Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта Экспертное наблюдение за ходом выполнения комплекса упражнений

Рабочая программа дисциплины
«СГ.05 Основы финансовой грамотности»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>3</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>3</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>2</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>6</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>9</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>9</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы финансовой грамотности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: Цель дисциплины «СГ.05 Основы финансовой грамотности»: формирование культуры экономического мышления и базовых компетенций в области экономической и финансовой грамотности, необходимых для ориентации и социальной адаптации учащихся к происходящим изменениям в жизни общества Дисциплина «СГ.05 Основы финансовой грамотности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть цикла «социально-гуманитарный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации

	жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	14	0
Промежуточная аттестация в форме другие	0	0
Всего	46	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Личное финансовое планирование. Семейная экономика (ч)		20/0	
Введение в финансовую грамотность	Содержание	6/0	ОК 03
	Знакомство с курсом «Основы финансовой грамотности. Понятие и необходимость изучения финансовой грамотности. Цель и задачи курса	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Формирование финансовой грамотности у студентов	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Знакомство с дополнительной литературой	2/0	
Личное финансовое планирование	Содержание	6/0	ОК 03
	Понятие бюджет, личный, семейный бюджет. Доход. Структура личного (семейного бюджета)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Работа со структурой личного (семейного бюджета)	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения	2/0	
Семейный бюджет	Содержание	4/0	ОК 03
	Расходы. Структура расходов среднестатистической российской семьи.	2/0	
	Контроль расходов Дефицит (профицит) бюджета. Виды дефицита и		

	способы избавления от хронического дефицита. Возникновение дефицита бюджета»		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Определение финансовых целей и составление личного финансового плана	2/0	
Сущность и функции денег	Содержание	4/0	ОК 03
	Происхождение денег, их виды и функции. Роль денег в нашей жизни	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Риски в мире денег. Финансовое мошенничество. Решение практических ситуаций	2/0	
Раздел 2. Накопления и средства платежа. Финансовый рынок и инвестиции (ч)		20/0	
Инвестиции, способы инвестирования	Содержание	4/0	ОК 03
	Инвестиции – сбережения на будущее. Паевой инвестиционный фонд (ПИФ). Инвестиционный доход. Страхование жизни	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Разработка стратегии инвестирования в соответствии с личным финансовым планом и отбор инструментов для ее реализации.	2/0	
Валюта в современном мире	Содержание	2/0	ОК 03
	Валюта. Валютный рынок. Валютный курс.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	Валютный курс: фиксированный и регулируемый. Изменение валютного курса	0/0	
Банковская система	Содержание	10/0	ОК 03
	Сущность и структура банковской системы РФ. Банки и их роль в жизни семьи	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Кредит: принципы кредитования. Оформление кредитного договора.	2/0	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Практикум: кейс – Крупная покупка при использовании кредита (Покупка машины) с расчетом графика погашения	6/0	
Страхование	Содержание	4/0	
	Страхование в РФ.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Особые жизненные ситуации, как с ними справиться? ОЖС: потеря кормильца, рождение ребенка, болезнь, потеря работы	2/0	
Промежуточная аттестация (другие)		0	
Всего: (46ч)		40/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебник для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 469 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562636>

2. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13977-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563559>

3. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13977-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563559>

4. Рубин, Ю. Б. Основы предпринимательской деятельности : учебник : [16+] / Ю. Б. Рубин. — 18-е изд., перераб. и доп. — Москва : Университет Синергия, 2025. — 480 с. — (Университетская серия). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=718857>

5. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16925-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542005>

6. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 458 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18808-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565781>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Агентство по страхованию вкладов. Официальный сайт: <https://www.asv.org.ru/>

2. Калькулятор доходности вкладов. Официальный сайт
<https://www.banki.ru/services/calculators/deposits/>
3. Министерство финансов РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа:
<https://minfin.gov.ru/>.
4. Образовательные проекты ПАКК [Электронный ресурс] – Режим доступа:
www.edu.pacc.ru.
5. Пенсионный фонд РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.pfr.gov.ru
6. Пенсионный фонд РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.pfr.gov.ru
7. Персональный навигатор по финансам Моифинансы.рф [Электронный ресурс]
– Режим доступа: <https://моифинансы.рф/>.
8. Персональный навигатор по финансам Моифинансы.рф [Электронный ресурс]
– Режим доступа: <https://моифинансы.рф/>.
9. Роспотребнадзор [Электронный ресурс] – Режим доступа:
www.rospotrebnadzor.ru.
10. Роспотребнадзор [Электронный ресурс] – Режим доступа:
www.rospotrebnadzor.ru.
11. Роспотребнадзор [Электронный ресурс центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования] [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.fmc.hse.ru.
12. Центр «Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.fmc.hse.ru.
13. Центральный банк Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cbr.ru>.
14. Федеральная налоговая служба [Электронный ресурс] – Режим доступа:
www.nalog.ru.
15. Федеральный методический центр по финансовой грамотности населения [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://iurt.ganepa.ru/centry/finlit/>.
16. Финансовая культура [Электронный ресурс] – Режим доступа:
<https://fincult.info/>.
17. Электронный учебник по финансовой грамотности. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://школа.вашифинансы.рф/>.
18. Портал государственных услуг. Официальный сайт: <https://www.gosuslugi.ru/>
19. Каталог кредитных историй. Официальный сайт Центрального банка
https://www.cbr.ru/ckki/zaprosy_v_ckki/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная	демонстрирует знания особенностей профессионального и социального контекста; ориентируется в источниках информации и ресурсах для решения задач в профессиональном и	Тестирование Письменный и устный опрос Проверка правильности выполнения расчетных показателей Сравнение результатов выполнения задания с эталоном

терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	социальном контексте; может назвать критерии оценки результатов принятого решения в профессиональной деятельности, для личностного развития и достижения финансового благополучия; может объяснить, как пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; демонстрирует знания о том, как представлять результаты поиска информации; может охарактеризовать возможности различных цифровых средств, используемых для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; способен к презентации собственных бизнес-идей, в том числе различным категориям заинтересованных лиц; ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей профессиональную деятельность, предпринимательство и личное финансовое планирование; способен определить наиболее подходящие способы оплаты товаров и услуг в конкретных ситуациях; демонстрирует понимание влияния инфляции на решение финансовых задач в профессии, личном планировании; демонстрирует понимание валютных курсов	
--	--	--

	и порядка проведения расчетов по обмену одной валюты на другую; демонстрирует понимание правил составления личного и семейного бюджета; способен назвать банковские продукты, описать их особенности и возможности для профессиональной, предпринимательской деятельности и для управления личными финансами; способен назвать базовые характеристики и риски основных финансовых инструментов для предпринимательской деятельности и управления личными финансами; демонстрирует представление о направлениях взаимодействия с государственными органами, сторонними организациями (в том числе, финансовыми) в профессиональной деятельности, при осуществлении предпринимательской деятельности и личного финансового планирования для реализации своих прав, и исполнения обязанностей; способен охарактеризовать особенности работы в малых и больших группах, работы в команде, организации коллективной работы; демонстрирует представление о принципах организации проектной деятельности определяет задачу в профессиональном и/или социальном контексте;	
--	--	--

	осуществляет поиск и отбор информации, необходимой для решения задачи; осуществляет планирование действий для решения задачи; определяет ресурсы для решения задачи; выполняет составленный план; определяет задачи для сбора информации; планирует процесс поиска информации и осуществлять выбор необходимых источников; представляет результаты поиска информации для решения профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия с применением средств информационных технологий; демонстрирует умение пользоваться цифровыми средствами при решении профессиональных задач, задач личностного развития и финансового благополучия; использует актуальную нормативно-правовую документацию в профессиональной деятельности, для ведения предпринимательской деятельности и личного финансового планирования; выполняет задания по выбору и использованию различных платежных инструментов в конкретной ситуации с учетом правил финансовой безопасности; учитывает инфляцию при решении финансовых задач в профессии, личном планировании; производит расчеты по валютно-	
--	---	--

	обменным операциям; планирует личные доходы и расходы, принимать финансовые решения, составляет личный бюджет; выполняет практические задания, основанные на использовании разнообразных финансовых инструментов для управления личными финансами в целях достижения финансового благополучия с учетом финансовой безопасности; анализирует бизнес-идею; проводит финансовые расчет, включая анализ расходов, необходимых для достижения цели; проводит оценку возможных финансовых рисков, связанных с осуществлением предпринимательской деятельности и планирования личных финансов; осуществляет эффективные коммуникации в коллективе и команде; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в модельных ситуациях профессиональной и предпринимательской деятельности с опорой на знания правил коммуникации	
--	---	--

Приложение 2.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«СГ.06 Основы бережливого производства»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>3</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>3</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>5</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>9</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>9</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы бережливого производства»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы бережливого производства»: Учебная дисциплина «СГ.06. Основы бережливого производства» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО.

Дисциплина «Основы бережливого производства» включена в обязательную часть цикла «социально-гуманитарный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	14	0
Промежуточная аттестация в форме другие	0	0
Всего	46	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Бережливое производство как условие повышения эффективности деятельности на предприятиях (ч)		19/0	
Понятие, сущность, философия бережливого производства	Содержание	5/0	ОК 07
	Понятие «бережливое производство». Ключевые понятия бережливого производства. История возникновения бережливого производства. Представители школы научного управления и их вклад в бережливое производство. Концепция бережливого производства. Культура бережливого производства: понятие, принципы, практика. Принципы бережливого производства. Сокращение потерь как цель бережливого производства. Организационные ценности бережливого производства, их сущность. Составляющие проектирования потока создания ценности.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Анализ и поиск потерь в производственном процессе	2/0	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Проработка материалов по конспекту лекций, учебнику (подготовка к тестированию)	1/0	
Инструменты бережливого производства	Содержание	7/0	OK 07
	Совершенствование производственных процессов и снижение потерь. Метод «6 сигм». Технологии анализа. Технологии улучшений: системы Канбан, 5S.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Стандартизация действий сотрудников организации. Анализ наблюдений за действиями сотрудников организации. Заполнение бланков стандартизированной работы	2/0	
	Деловая игра «Внедрение системы подачи материалов по системе Канбан в организации/Деловая игра «Решение производственной проблемы»	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Проработка материалов по конспекту лекций, учебнику (подготовка к тестированию)	1/0	
Управление персоналом в системе бережливого производства	Содержание	7/0	OK 07
	Технологии вовлечения персонала. Стратегии организационных изменений. Система подачи предложений. Создание команды реформаторов. Корпоративная культура. Формирование корпоративной культуры бережливого производства. Причины	2/0	

	сопротивления изменений и способы их преодоления. Взаимодействия в системе бережливого производства		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Разработка концепции будущего, создание образа и ценностей	2/0	
	Разработка мини-проекта «Бережливое производство в профессиональной сфере»	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Проработка материалов по конспекту лекций, учебнику (подготовка к тестированию)	1/0	
Раздел 2. Правовые, нормативные и организационные основы экологической безопасности и ресурсосбережения (ч)		25/0	
Охрана окружающей среды	Содержание	5/0	ОК 07
	Экология: понятие, значение. Экологические проблемы, возникающие в процессе производственной деятельности. Охрана окружающей среды и обеспечение безопасности при осуществлении производственной деятельности. Обеспечение промышленной безопасности опасных производственных объектов. Экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды. Профилактические мероприятия по охране окружающей среды	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Разработка мини-проекта «Составление экологического паспорта организации. Разработка рекомендаций по организации	2/0	

	профессиональной деятельности с учетом знаний об изменении климатических условий региона»		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Проработка материалов по конспекту лекций, учебнику (подготовка к тестированию)	1/0	
Контроль и надзор в области охраны окружающей среды	Содержание	3/0	OK 07
	Нормирование в области охраны окружающей среды. Оценка качества окружающей среды. Принципы, методы и средства защиты окружающей среды от загрязнения. Утилизация и захоронение отходов. Осуществление контроля и надзора в области охраны окружающей среды. Ответственность за экологические правонарушения. Мониторинг в области охраны окружающей среды. Экологическая экспертиза. Международное сотрудничество в области экологии	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Международное сотрудничество в области природопользования и охраны природы	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Проработка материалов по конспекту лекций, учебнику (подготовка к тестированию)	1/0	
Методы и средства защиты от воздействия негативных факторов и вредных и опасных	Содержание	7/0	OK 07

производственных факторов			
	Опасные и вредные производственные факторы: основные понятия, классификация. Источники возникновения опасных и вредных факторов: производственный шум и вибрация; микроклимат производственных помещений; производственное освещение; электрический ток	2/0	
	Опасные факторы комплексного характера: взрыво- и пожаробезопасность; герметичные системы, находящиеся под давлением; статическое электричество. Средства индивидуальной защиты: классификация, основные требования. Основные методы защиты человека от опасных и вредных производственных факторов. Экобиозащитная техника	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Разработка организационных и технических мероприятий по обеспечению безопасности на производстве	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Проработка материалов по конспекту лекций, учебнику (подготовка к тестированию)	1/0	
Ресурсосбережение в организации	Содержание	10/0	
	Ресурсосбережение: термины, определения и суть процесса. Законы и стандарты ресурсосбережения. Задачи и цели ресурсосбережения. Принципы ресурсосбережения на предприятии. Управление ресурсосбережением в организации	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8/0	

	Подготовка реферата	8/0	
Промежуточная аттестация (другие)		0	
Всего: (46ч)		46/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бездудная А. Г. Бережливое производство : учебник / А. Г. Бездудная, Н. С. Зинчик, О. В. Кадырова [и др.] ; под общ. ред. А. Г. Бездудной. — Москва : КноРус, 2025. — 203 с. — ISBN 978-5-406-13904-2. — URL: <https://book.ru/book/956930>
2. Родионова О.М. и др. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17183-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561823>
3. Староверова, К. О. Основы бережливого производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544921>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Официальный сайт Минтруда РФ – <https://mintrud.gov.ru/>
2. Официальный сайт Минприроды РФ – <https://www.mnr.gov.ru/>
3. ГОСТ Р 56407-2023. Бережливое производство. Основные инструменты и методы их применения: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 октября 2023 г. N 1292-ст: дата введения 2024-02-01. — Москва: Гост Ассистент. — 16 с.— URL: <https://gostassistant.ru/doc/7cfeccc4-ac82-4555-af8f-7e0394244343>
4. ГОСТ Р 56020-2020. Национальный стандарт Российской Федерации. Бережливое производство. Основные положения и словарь: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2020 г. N 513-ст: дата введения 2021-08-01. — Москва: Гост Ассистент. — 20 с.— URL: <https://gostassistant.ru/doc/9bdeb20e-11f9-4ed2-9e1f-031cbccc3081>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства Умеет: соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	демонстрирует системные знания об принципах становления и развития бережливого производства; формулирует основные понятия бережливого производства; поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности; описывает основные подходы к картированию потока создания ценности; владеет основными понятиями для картирования процесса; составляет карты целевого, идеального и текущего состояния потока создания ценности; демонстрирует системные знания о действиях, добавляющие ценности и уменьшающих потери владеет основными методами выявления и анализа проблем; формулирует перечень необходимых шагов/действий для решения проблем демонстрирует системные знания об инструментах бережливого производства и областях его применения; оперирует знаниями при выборе инструментов для	Тестирование Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Промежуточная аттестация Устный опрос Оценка решений ситуационных задач и выполнения проектной работы Деловая игра Экспертное наблюдение за выполнением реферата и оценка результатов их выполнения

	решения производственной задачи, приводит теоретическое обоснование потенциальной пользы и рисков демонстрирует знания при анализе в цепочке процесса; описывает последовательность организационных действий для улучшения процесса демонстрирует знания по типизации производственных потерь и причинах их возникновения демонстрирует системные знания о ключевые показатели эффективности бережливого производства владеет основными понятиями реинжиниринга и демонстрирует знания инструментов процесса преобразований; описывает основные подходы к технологии мотивации персонала, принципы и методики вовлечения персонал в процесс непрерывных улучшений формулирует перечень необходимых шагов для подачи предложений по улучшениям демонстрирует понимание способов реализации принципов бережливого производства в профессиональной деятельности при решении производственных задач демонстрирует навык картирования потока создания ценности; выбирает средства и методы моделирования и описания процесса демонстрирует умение	
--	---	--

	выявлять, диагностировать и устранять потери в процессах осуществляет и аргументирует выбор инструментов диагностики проблем; оценивает «цену» производственной ошибки и определяет возможность для корректирующих действий; предлагает алгоритм решения с учетом имеющихся ресурсов и ограничений демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям демонстрирует умение выбора и применения инструментов бережливого производства в заданных производственных условиях демонстрирует знания об основных направлениях изменения климатических условий региона демонстрирует умение пользоваться принципами разработки технических решений и технологий в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий способен разрабатывать систему документов по защите окружающей среды способен осуществлять идентификацию опасных и вредных факторов, создаваемых средой обитания и производственной деятельностью человека	
--	--	--

Приложение 2.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	12
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве»: подготовка студентов к эффективной работе в сфере туризма и гостеприимства, формирование глубокого понимания принципов и практики предоставления высококачественного сервиса. Дисциплина «ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы. Дисциплина «ОП.01 Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы..

Дисциплина «Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

	составленный план	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	6	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	4	6
Всего	42	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 (ч)		42/0	
Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека	Содержание	4/0	ОК 01 ОК 05 ОК 04
	Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности. Требования к специалистам. Сервис: сущность, особенности, подходы к изучению сервисной деятельности. Модели сервиса: субстратная, функциональная, поведенческая. Принципы, задачи, основные направления. Виды сервисной деятельности по содержанию работ (жесткий, мягкий, прямой, косвенный) и времени осуществления. Общая характеристика пред- и послепродажного обслуживания. Фирменный сервис: особенности, преимущества. Индивидуальное обслуживание как самостоятельный вид деятельности. Отличие сервисной деятельности и самообслуживания. Содержание сервисных технологий. Новые виды услуг; прогрессивные формы сервиса	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Современное состояние и перспективные инновации в совершенствовании сферы сервиса	2/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

Услуги в сервисной деятельности. Природа сервиса	Содержание	4/0	OK 01 OK 05 OK 04
	Подходы к определению услуги; содержание понятия услуги как продукта сервисной деятельности; функциональное назначение, направленность материальных и социально-культурных услуг. Разновидности услуг и их характеристика. Свойства услуг в сервисной деятельности. Особенности жизненного цикла услуги. Природные особенности услуг, их влияние на маркетинговые подходы на ключевые компоненты сервиса. Структура, содержание, функции и дисфункции сервиса. Сервисная организация как система. Маркетинговые составляющие услуги: система доставки, физическое окружение. Роль других покупателей в процессе сервиса. История развития сервисной деятельности. Социальные предпосылки развития сферы обслуживания. Три волны в теории предпринимательства на рынке услуг.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Виды и разновидности услуг и сервисной деятельности, их классификация. Характеристика основных показателей услуг. Особенности развития сферы сервиса в России.	2/0	
Сфера услуг как направление бизнеса. Предприятие, оказывающее услуги населению	Содержание	8/0	OK 01 OK 05 OK 04
	Определение сферы обслуживания; цели, задачи, тенденции развития коммерческого и некоммерческого секторов сферы услуг. Возрастающее	2/0	

	значение сферы обслуживания. Формирование рынка услуг. Характеристика отраслей сферы услуг. Модель основных сфер человеческой жизнедеятельности. Аспекты развития сферы услуг. Коммуникационные пути в сфере обслуживания.		
	Эволюция понятия «товар». Характеристика уровней товара. Место сервиса в современной многоуровневой концепции товара. Способы производства и реализации основных и дополнительных товаров и услуг на предприятиях сервиса. Организационная структура предприятия сервиса. Современное понятие конкуренции предприятий, оказывающих услуги населению. Факторы, определяющие организацию процесса обслуживания: место, время, образ действия. Гарантия: назначение, принципы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Туристские, экскурсионные, гостиничные услуги и услуги предприятия питания. Организационные основы сервисной деятельности. Персонал сервисной организации.	2/0	
	Потребители услуг. Формирование и продвижение новых услуг в сфере туризма и гостеприимства.	2/0	
Правовое регулирование отношений в сфере услуг	Содержание	4/0	
	Характеристика сервиса как социального института. Государственное регулирование в сфере обслуживания - основа управления деятельностью предприятий. Значение законодательства в сфере обслуживания: обязанности и ответственность предпринимателя по отношению к клиенту. Закон «О защите прав потребителей». Основные понятия, используемые в законе, круг правоотношений, регулируемых законом. Основные права	2/0	OK 01 OK 05 OK 04

	потребителей. Резолюция Генеральной Ассамблеи ООН. Характеристика ГОСТов в сервисной деятельности; Правила обслуживания населения на предприятиях сервиса РФ.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Нормативно-правовое поле безопасности услуг: ФЗ. Правила. Система ГОСТов	2/0	
Контактная зона как сфера реализации сервисной деятельности	Содержание	8/0	OK 01 OK 05 OK 04
	Понятие контакта, контактной зоны как сферы реализации сервисной деятельности. Характеристика точек соприкосновения в сфере обслуживания. Обслуживание как технология познания потребностей клиентов. Операции процесса обслуживания в контактной зоне. Факторы, определяющие результат обслуживания.	2/0	
	Особенности гостеприимства как «секретного» элемента обслуживания. Специфические аспекты покупки услуг. Поведение потребителя и модель принятия решения клиента о покупке услуги. Типы клиентов, особенности поведения каждого психологического типа клиента, характеристика основного покупательского мотива клиентов разных типов. Стил поведения продавцов в зависимости от типа клиента. Особенности выяснения потребностей. Аргументация, правила аргументации. Особенности характеристик услуги в пользу для клиента. Современный подход к тактике обслуживания.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Технология реализации сервисной деятельности в контактной зоне.	2/0	

	Эффективное взаимодействие в сервисе.		
	Особенности работы с разными типами посетителей. Тестирование для самодиагностики навыков общения.	2/0	
Качество услуги в сервисной деятельности	Содержание	6/0	OK 01 OK 05 OK 04
	Определение понятий качества услуги, качества обслуживания, параметры качества услуги. Модели качества услуг. Виды качества сервисного продукта. Причины неудовлетворенности клиентов предоставляемыми услугами. Типология эффективности элементов обслуживания. Цели разработки стандартов обслуживания.	2/0	
	Методология оценки качества услуг. Стратегии повышения качества сервисных продуктов. Формирование системы правления качеством на предприятиях.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Уточнение характеристик и специфики предоставления различных услуг	2/0	
	Определение качества сервисных услуг	2/0	
Ценность услуги и конкурентоспособность предприятия	Содержание	4/0	OK 01 OK 05 OK 04
	Определение ценности услуги, характеристика составляющих модели ценности услуги: воспринимаемое качество, внутренне присущие и внешние признаки ценности услуги, денежная и неденежная цены, время. Влияние ценности услуги на определение конкурентоспособной сервисной стратегии деятельности предприятия. Интегрированные элементы	2/0	

	стратегического видения услуги.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Анализ составляющих модели ценности услуги. Определение ценности услуги.	2/0	
Культура взаимодействия участников сервиса	Содержание	4/0	
	Культура сервиса: определение, составляющие ценностно нормативной структуры. Определение проблемных зон в культуре обслуживания, социально-культурные ресурсы сервиса. Характеристика содержания, процесса и результата культуры сервиса. Аспекты культуры сервиса. Особенности трудовой деятельности работников в сфере обслуживания. Сущность культуры потребления. Приоритеты потребителя, система ценностей, ценностные ориентации потребителя в сервисной деятельности. Типология потребительских требований и критерии потребительской оценки в сервисной деятельности. Культура общения в сервисе.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Определение проблемных зон в культуре обслуживания. Правила работы в команде с социальными, этническими, конфессиональными и культурными различиями.	2/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		4	
Всего: (42ч)		42/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мирошниченко, А. А. Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве : учебное пособие / А. А. Мирошниченко, И. О. Телешева, А. В. Драчева. — Сочи : СГУ, 2023. — 64 с.

2. Резник, Г. А. Сервисная деятельность : учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 202 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/2680. - ISBN 978-5-16-005710-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2102179>.

3. Слинкова, О. К. Сервисная деятельность : учебное пособие / О. К. Слинкова. — Белгород : НИУ БелГУ, 2023. — 118 с. — ISBN 978-5-9571-3554-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/448511>

3.2.2. Дополнительные источники

Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/> <https://e.lanbook.com/book/448511>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный	демонстрирует знание	Тестирование Контрольная

профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и	структуры плана для решения задач, алгоритмов выполнения работ в профессиональной и смежных областях демонстрирует знание методов работы в профессиональной и смежных сферах демонстрирует знание порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности демонстрирует знание психологических основ деятельности коллектива демонстрирует знание правил построения устных сообщений демонстрирует знание особенностей социального и культурного контекста владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагает свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявляет толерантность в рабочем коллективе	работа
---	--	---------------

выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		
---	--	--

Приложение 2.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного
бизнеса»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	7
2.2. Содержание дисциплины.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	12
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса»: Цель дисциплины «ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса»: формирование представлений об оценке экономических и социальных условий осуществления предпринимательской деятельности, о методах выявления новых рыночных возможностей в сфере туризма и гостиничного бизнеса. Дисциплина «ОП.02 Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы..

Дисциплина «Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

	задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	12	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	44	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. (ч)		42/0	
Общие понятия и определения экономики и предпринимательства	Содержание	6/0	ОК 01 ОК 03 ОК 04
	Понятие экономики туризма. Основные определения туризма как межотраслевого экономического комплекса. Факторы воздействия на туризм: внешние и внутренние. Предпринимательская деятельность на предприятиях туристской индустрии. Основные направления предпринимательской деятельности. Экономические методы и приемы, используемые в деятельности предприятия туристской индустрии.	3/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Социально-экономические факторы, влияющие на рост туризма	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к	1/0	

	практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата		
Государственное регулирование предприятий туристской индустрии	Содержание	6/0	OK 01 OK 03 OK 04
	Направления государственной политики в области туризма. Законодательное регулирование туристской деятельности: мировая практика и особенности регулирования в Российской Федерации. Организационная структура управления туризмом на федеральном, региональном и местном уровнях в Российской Федерации. Программный подход к развитию туризмом.	3/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Методы и приемы государственного регулирования, определенными законом «Об основах туристской деятельности»	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата	1/0	
Ресурсное обеспечение предприятий туризма и гостиничного бизнеса	Содержание	5/0	OK 01 OK 03 OK 04
	Сущность капитала как вида ресурсного обеспечения деятельности предприятия. Классификация капитала предприятия. Понятие трудовых ресурсов. Профессиональная и квалификационная структура персонала предприятия индустрии	2/0	

	туризма. Финансовые ресурсы предприятия. Источники формирования финансовых ресурсов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Квалификационные требования к персоналу на предприятиях СКС и туризма	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата	1/0	
Методы ценообразования в организации предпринимательской деятельности предприятий в сфере туризма и гостиничного бизнеса	Содержание	8/0	OK 01 OK 03 OK 04
	Затратная теория цены, маргинальная теория цены, концепция выявленных предпочтений. Виды цен. Ценообразующие факторы: издержки производства и реализации, прибыль, спрос и предложение, покупательная способность денег, конкуренция, государственное регулирование и др.	3/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Пример составления калькуляции	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	

	выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата	3/0	
Прибыль и экономическая эффективность	Содержание	10/0	ОК 01 ОК 03 ОК 04
	Роль прибыли в деятельности предприятия. Порядок расчета источников и резервов формирования прибыли. Методика расчета рентабельности по видам: решение практической задачи.	3/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическая задача расчета прибыли на предприятии туристской индустрии	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата	3/0	
Налогообложение на предприятиях в сфере туризма и гостиничного бизнеса	Содержание	7/0	
	Сущность налогообложения. Основные определения налога, налоговой ставки, налоговой базы, объекта налогообложения. Функции налогообложения: стимулирующая, регулирующая, распределительная. Налоговая политика государства. Виды	2/0	

	налогов и сборов. Особенности налогообложения предприятий индустрии туризма.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Решение практической задачи применения систем налогообложения для различных предприятий туристской индустрии	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата	3/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (44ч)		44/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ильин, А. Б., Организация предпринимательской деятельности : учебник / А. Б. Ильин, Л. С. Леонтьева. — Москва : КноРус, 2023. — 340 с.

2. Кузьмина, Е. Е. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие для вузов / Е. Е. Кузьмина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 469 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16461-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535692>

3. Придворова, М. Н. Правовое обеспечение предпринимательской деятельности: особенности договорного регулирования : учебное пособие / М. Н. Придворова. — Тамбов : ТГТУ, 2024. - 82 с.

4. Резник, Г. А. Сервисная деятельность : учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 202 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/2680. - ISBN 978-5-16-005710-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2102179>.

3.2.2. Дополнительные источники

ГОСТ 32612-2014 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие Требования [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog>

ГОСТ Р 50690-2017. Туристские услуги. Общие требования [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog>

Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности Умеет:	Верно использует инструменты стратегического анализа хозяйственной деятельности для предприятия сферы туризма. Собирает и анализирует информацию для выявления факторов успеха предприятий сферы туризма. Определяет корпоративные и функциональные стратегии развития предприятий сферы туризма, факторы, влияющие на них.	Тестирование Письменный и устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Оценка результатов выполнения практических работ Реферат

Программа создана в цифровом конструкторе

распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования,		
---	--	--

определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
---	--	--

Приложение 2.9
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.03 Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	7
2.2. Содержание дисциплины.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве»: Цель дисциплины «ОП.03 Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве»: формирование представлений в области правового регулирования и документационного обеспечения в сфере туризма и гостеприимства. Дисциплина «ОП.03 Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы..

Дисциплина «Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

	действия, реализовывать составленный план	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его

	значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	12	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	4	0
Всего	64	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Основы гражданского права (ч)		16/0	
Правовое регулирование предпринимательской деятельности	Содержание	8/0	ОК 01 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06
	Правовое регулирование производственных отношений, правовое положение субъектов предпринимательской деятельности в условиях рыночной экономики	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Выполнение задания по содержанию текста. Законспектировать в тетрадь, «правовое положение субъектов предпринимательской деятельности».	6/0	
Подготовка к регистрации и регистрация юридического лиц	Содержание	8/0	ОК 01 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06
	Способы создания юридического лица. Подготовка к государственной регистрации и государственная регистрация туристского предприятия.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	

	Выбор организационно-правовой формы для туристского предприятия и подготовка пакета документов для его регистрации	6/0	
Раздел 2. Договорное право в деятельности туристского предприятия (ч)		14/0	
Основные аспекты договорной деятельности	Содержание	14/0	ОК 01 ОК 05 ОК 09
	Понятие и содержание договора. Формы договора. Основные и предварительные договоры. Виды договоров Порядок исполнения договоров	2/0	ОК 03 ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Выбор вида договора в туристском бизнесе и подготовка его текста	8/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Составление схемы «Виды договоров» на основе требований Гражданского кодекса РФ	4/0	
Раздел 3. Трудовые правоотношения (ч)		12/0	
Трудовой договор	Содержание	4/0	ОК 01
	Понятие трудового договора и его виды. Права и обязанности работника и работодателя испытательный срок. Оформление на работу. Прекращение трудового договора	2/0	ОК 05 ОК 09 ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	ОК 06
	Составить перечень оснований для удержания заработной платы работника и привести примеры	2/0	
Материальная	Содержание	8/0	ОК 01

ответственность сторон трудового договора			ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06
	Материальная ответственность работодателя. Материальная ответственность работника. Ограниченная и полная материальная ответственность. Порядок возмещения причиненного ущерба. Возмещения затрат на обучение работника. Возмещение ущерба, причиненного разглашением коммерческой тайны.	2/0	ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Выполнение упражнений по содержанию текста. Используя ТК РФ, смоделировать ситуацию и составить алгоритм возмещения материального ущерба работодателем и работником	6/0	
Раздел 4. Реорганизация и ликвидация туристских организаций (ч)		5/0	
Реорганизация туристского предприятия	Содержание	5/0	ОК 01 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06
	Цели реорганизации. Реорганизационные процедуры.	2/0	ОК 01 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	Составить алгоритм процедуры реорганизации гостиничного предприятия (вид реорганизации по выбору обучающегося)	3/0	
Раздел 5. Документационное обеспечение управления в туристском бизнесе (ч)		13/0	
Система организационно- распорядительной	Содержание	7/0	ОК 01 ОК 05 ОК 09

документации			ОК 03
	Основные виды организационно-распорядительной документации	2/0	ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Составление теста по пройденному материалу	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	Составление описания процедуры документооборота в туристском предприятии (на примере конкретного предприятия по выбору обучающегося)	3/0	
Документация в туристском бизнесе	Содержание	6/0	
	Бланки форм первичного учета для гостиниц в РФ	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Выполнение упражнений по содержанию текста. Составление и заполнение форм первичного учета для гостиниц РФ на основании ситуационных задач	4/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		4	
Всего: (64ч)		64/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лютягина, Е. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Лютягина, А. М. Волков ; под общей редакцией Е. А. Лютягиной. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 294 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20613-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583710>

2. Правовое регулирование : учебное пособие / Н. В. Еременко, С. И. Луговской, Н. В. Мирошниченко [и др.]. — Ставрополь : СтГАУ, 2023. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/400310>

3. Сергеев, А. Г. Стандартизация и сертификация : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 348 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16329-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583823>

3.2.2. Дополнительные источники

Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный	Демонстрирует знание	Тестирование Письменный и

профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по	основных источников информации и ресурсов для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте демонстрирует знание содержания актуальной нормативно-правовой документации демонстрирует знание правил оформления документов демонстрирует знание правил построения устных сообщений демонстрирует знание сущности гражданско-патриотической позиции демонстрирует знание стандартов антикоррупционного поведения и последствий его нарушения демонстрирует знание правил построения простых и сложных предложений на профессиональные темы демонстрирует умение выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы демонстрирует умение определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности демонстрирует умение определять источники достоверной правовой информации демонстрирует умение составлять различные правовые документы демонстрирует умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Оценка результатов выполнения практических работ
--	---	---

специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план,	профессиональной тематике на государственном языке демонстрирует умение проявлять толерантность в рабочем коллективе демонстрирует умение проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрирует умение применять стандарты антикоррупционного поведения демонстрирует умение участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	
--	--	--

определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности,		
---	--	--

демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы		
---	--	--

Приложение 2.10
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.04 Менеджмент в туризме и гостеприимстве»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	7
2.2. Содержание дисциплины.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Менеджмент в туризме и гостеприимстве»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Менеджмент в туризме и гостеприимстве»: Цель дисциплины «ОП.04 Менеджмент в туризме и гостеприимстве»: формирование системы знаний в области организационной деятельности, необходимых для успешной практической профессиональной деятельности. Дисциплина «ОП.04 Менеджмент в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы..

Дисциплина «Менеджмент в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ПК.1.1	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Владеть культурой межличностного общения	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
ПК.1.2	взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов	основы трудового законодательства Российской Федерации основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг программное обеспечение деятельности туристских организаций
ПК.1.4	владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение,	законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства основы

	извлечение информации)	трудового законодательства Российской Федерации основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг программное обеспечение деятельности туристских организаций, цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги этику делового общения
--	------------------------	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	38	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	2	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	4	0
Всего	44	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. (ч)		40/0	
Сущность и основные подходы в менеджменте	Содержание	4/0	ОК 01 ПК.1.1 ОК 04 ПК.1.2 ПК.1.4
	Сущность менеджмента. Функции менеджмента. Субъект и объект управления. Современные подходы в менеджменте. История развития менеджмента	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Научные школы управления: школа научного управления, классическая (административная) школа управления, школа человеческих отношений, количественная школа. Развитие теории управления в России.	2/0	
Внутренняя и внешняя среда организации	Содержание	4/0	ОК 01 ПК.1.1 ОК 04 ПК.1.2 ПК.1.4
	Организация как объект менеджмента. Распределение труда в системе управления. Основные принципы построения организационных структур. Типы структур управления. Особенности организационной структуры фирм в сфере сервиса и	2/0	

	туризма. Специфика управления компанией в сервисе и туризме. Внешняя и внутренняя среда организации. Основные составляющие цикла менеджмента.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Анализ различных типов структур управления	2/0	
Стратегическое и тактическое управление в туризме и индустрии гостеприимства	Содержание	4/0	ОК 01 ПК.1.1 ОК 04 ПК.1.2 ПК.1.4
	Стратегическое управление. Особенности стратегического управления в организациях туризма и гостеприимства. Миссия компании. Стратегические цели компаний. Стратегическое планирование, стратегии компании Текущее управление.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Анализ и оценка стратегического состояния организации (на примере SWOT анализа)	2/0	
Мотивация как функция менеджмента и ее особенности в сфере сервиса и туризма	Содержание	5/0	ОК 01 ПК.1.1 ОК 04 ПК.1.2 ПК.1.4
	Мотивация и ее ступени. Теории мотивации: содержательные и процессуальные. Особенности стимулирования в организациях туризма и гостеприимства.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	

	Анализ содержательных и процессуальных теорий мотивации	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Подготовить сообщение о содержании процессуальных и содержательных теорий мотивации	1/0	
Методы и стили управления	Содержание	5/0	ОК 01 ПК.1.1
	Понятие и классификация методов управления. Власть, виды власти. Способы влияния. Стили управления. Самоменеджмент.	2/0	ОК 04 ПК.1.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	ПК.1.4
	Обоснование необходимости использования конкретного метода управления	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Подготовить сообщение об инструментах самоменеджмента и стилях управления	1/0	
Принятие решений. Контроль и его виды	Содержание	4/0	ОК 01 ПК.1.1
	Управленческое решение, типы решений и требований, предъявляемые к ним. Подходы к принятию решений. Процесс принятия решений. Условия эффективности принятия решений. Контроль в системе менеджмента. Виды контроля	2/0	ОК 04 ПК.1.2 ПК.1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	

	Изучение основных характеристик эффективного решения. Составление схемы организации контроля.	2/0	
Управление конфликтами и стрессами	Содержание	4/0	ОК 01 ПК.1.1
	Природа конфликта, классификация, причины возникновения, управление конфликтами. Природа и причины стрессов. Взаимосвязь конфликтов и стресса. Пути предупреждения стрессовых ситуаций. Психология лидерства в организациях туризма и гостеприимства.	2/0	ОК 04 ПК.1.2 ПК.1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Анализ конфликтных ситуаций в коллективе организации с целью поиска выхода из конфликтной ситуации. Поиск средств и путей предупреждения стрессовых ситуаций	2/0	
Деловое общение	Содержание	4/0	ОК 01 ПК.1.1
	Коммуникации и их разновидности. Элементы и этапы процесса коммуникаций. Деловое общение в организациях туризма и гостеприимства. Правила ведения деловых встреч.	2/0	ОК 04 ПК.1.2 ПК.1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Правила ведения протокола совещания. Факторы повышения эффективности делового общения	2/0	
Риск-менеджмент в в организациях туризма и гостеприимства	Содержание	6/0	
	Понятие риска компании. Виды рисков компании. Управление компанией в организациях туризма и гостеприимства в условиях	2/0	

	рисков (риск-менеджмент)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Формирование структуры риск-менеджмента	4/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		4	
Всего: (44ч)		44/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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, 2023. — 293 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10541-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517934>
2. Шутова, И. Г., Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле : учебное пособие / И. Г. Шутова, Д. Х. Година, Ю. Н. Бузина [и др.]. — Москва: КноРус, 2024. — 161 с. — ISBN 978-5-406-12074-3. — URL: <https://book.ru/book/950435> — Текст: электронный.
3. 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, 2023. — 282 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10777-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517198>
4. Пищулов, В. М. Менеджмент в сервисе и туризме: учебное пособие / В.М. Пищулов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 284 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014869-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141790>
5. 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, 2023. — 366 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10542-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517930>
6. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 164 с. — ISBN 978-5-507-47199-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/340052>

3.2.2. Дополнительные источники

ГОСТ 32612-2014 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие Требования [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog>

ГОСТ Р 50690-2017. Туристские услуги. Общие требования [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog>

3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"

Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности Умеет:	Применяет в туризме и гостеприимстве методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения Формирует организационные структуры управления Учитывает особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве	Тестирование Письменный и устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Оценка результатов выполнения практических работ

распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
---	--	--

Приложение 2.11
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.05 Информационно-коммуникационные технологии в туризме
и гостеприимстве»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>3</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>3</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>5</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>6</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>11</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>11</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве»: Цель дисциплины «ОП.05 Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве»: формирование о новых информационных, компьютерных и коммуникационных технологиях, применяемых на предприятиях отрасли туризма и сферы услуг. Дисциплина «ОП.05 Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы..

Дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

	действия, реализовывать составленный план	
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	12	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	44	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Применение информационных технологий в туризме и гостеприимстве (ч)		20/0	
Понятие и сущность информационных систем и технологий	Содержание	5/0	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Цели, задачи дисциплины. Понятия информации, информационной технологии, информационной системы. Техника безопасности. Применение информационных технологий в туризме и гостеприимстве. Способы обработки, хранения, передачи и накопления информации. Операции обработки информации. Общие положения по техническому и программному обеспечению информационных технологий. Классификация и состав информационных систем. Понятие качества информационных процессов. Жизненный цикл информационных систем. Построение сравнительных таблиц информационных систем	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Создание сравнительной таблицы различных информационных систем,	1/0	

	применяемых в экономической деятельности		
Техническое обеспечение информационных технологий	Содержание	4/0	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Принципы классификации компьютеров. Архитектура персонального компьютера. Основные характеристики системных блоков и мониторов. Классификация печатающих устройств. Состав периферийных устройств: сканеры, копиры, электронные планшеты, веб-камеры и т.д.	4/0	
Программное обеспечение информационных технологий	Содержание	5/0	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Понятие платформы программного обеспечения. Сравнительная характеристика используемых платформ. Структура базового программного обеспечения. Классификация и основные характеристики операционной системы. Особенности интерфейса операционной системы. Программы – утилиты. Классификация и направления использования прикладного программного обеспечения для решения прикладных задач, перспективы его развития	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Анализ прикладного программного обеспечения на домашнем компьютере	1/0	
Компьютерные вирусы.	Содержание	6/0	ОК 01

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.fgpo.ru_[ID 2529_43.02.16]

Антивирусы. Защита информации в информационных системах			OK 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Понятие компьютерного вируса, защиты информации и информационной безопасности. Принципы и способы защиты информации в информационных системах. Характеристика угроз безопасности информации и их источников. Методы обеспечения информационной безопасности. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа. Правовое обеспечение применения информационных технологий и защиты информации	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Установка антивируса и поиск возможных уязвимостей на домашнем компьютере	2/0	
Раздел 2. Технологии создания и преобразования информационных объектов в туризме и гостеприимстве (ч)		23/0	
Технологии создания и обработки текстовой и числовой информации	Содержание	14/0	OK 01 OK 02
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	Списки: маркированные, нумерованные, многоуровневые. Автоматическое создание списков. Создание и описание новых стилей списков, форматирование созданных списков. Создание и оформление газетных колонок. Оформление колонок текста с помощью табуляции. Способы	2/0	

	создания таблиц, преобразование текста в таблицы		
	Конструктор: стили оформления таблиц	2/0	
	Макет: добавление и удаление фрагментов таблицы, расположение и направление текста. Нумерация страниц, колонтитулы, разрывы страниц, разделов. Стилевое оформление заголовков, редактирование стилей. Создание и редактирование автособираемого оглавления. Экономические расчеты и анализ финансового состояния предприятия	2/0	
	Организация расчетов в табличном процессоре MS Excel. Относительная и абсолютная адресация в табличном процессоре MS Excel. Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов в таблицах MS Excel. Подбор параметра. Организация обратного расчета. Связи между файлами и консолидация данных в MS Excel. Накопление средств и инвестирование проектов в MS Excel	2/0	
	Использование электронных таблиц для финансовых и экономических расчетов. Использование специализированных программ для анализа финансового состояния организации	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Подготовка к проверочным работам	4/0	
Технологии создания и обработки графической информации	Содержание	9/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Компьютерная графика, ее виды. Мультимедийные программы. Назначение	6/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

	и основные возможности программы подготовки презентаций MS Power Point. Основные требования к деловым презентациям		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	Создание презентации на любую тему	3/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (44ч)		44/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жук, Ю. А. Информационные технологии: мультимедиа: учебное пособие для спо / Ю. А. Жук. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6829-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153641>

2. Зубова, Е. Д. Информационные технологии в профессиональной деятельности / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 212 с. — ISBN 978-5-507-47097-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328523>

3. Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для спо / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 212 с. — ISBN 978-5-507-49263-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/384743>

4. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17829-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537693>

5. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для вузов / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 319 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20354-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/559723>

3.2.2. Дополнительные источники

www.computerra.ru – новости про компьютеры, новые технологии, информационные технологии

www.novtex.ru/IT/arhiv.htm – архив журнала «Информационные технологии»

www.lib.ru/INTERMET/termwww.txt – толковый словарь терминов

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2529_43.02.16]

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	Демонстрирует знания номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; демонстрирует знания приемов структурирования информации; демонстрирует знания формата оформления результатов поиска информации; демонстрирует знания современных средств и устройств информатизации, порядок их применения; демонстрирует знания программного обеспечения в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства; демонстрирует умение определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; демонстрирует умение выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; демонстрирует умение оценивать практическую значимость результатов поиска; демонстрирует	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов выполнения практических работ

Программа создана в цифровом конструкторе

Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	умение применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; демонстрирует умение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	
--	--	--

Приложение 2.12
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного
дела»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>7</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины.....</i>	<i>8</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>12</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>12</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела»: Цель дисциплины «ОП.06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела»: формирование систематизированных знаний об организации ведения бухгалтерского учёта предприятий туризма и гостиничного дела. Дисциплина «ОП.06 Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы..

Дисциплина «Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

	действия, реализовывать составленный план	
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации

	профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	
ПК.1.4	владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение, извлечение информации)	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 ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг программное обеспечение деятельности туристских организаций, цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги этику делового общения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	4	0
Всего	40	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Экономические основы организации предприятий сферы туризма и гостеприимства (ч)		24/0	
Отраслевые особенности сферы туризма и гостеприимства	Содержание	3/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК.1.4
	Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль сферы туризма и гостеприимства в современной экономике. Особенности производства и реализации услуг сферы туризма и гостеприимства. Сущность и специфика услуг. Туристский и гостиничный продукты, их составляющие.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/0	
	Подготовка презентации структура туристского рынка	1/0	
Экономические основы организации предприятий сферы туризма и гостеприимства	Содержание	3/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК.1.4

	Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в туризме и гостиничном бизнесе	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/0	
	Охарактеризовать основные организационно-правовые формы коммерческих и некоммерческих организаций Перечислить принципы построения экономической системы организации (предприятия) в условиях рыночной экономики	1/0	
Основные средства предприятия	Содержание	4/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК.1.4
	Основные средства предприятия: понятие и классификация. Планирование, учет, оценка и анализ эффективности использования основных средств. Износ и амортизация основных средств, их виды. Воспроизводство основных фондов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Рассчитать показатели использования основных фондов	2/0	
Издержки производства предприятия и их учет	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК.1.4
	Издержки и их классификация. Калькуляция себестоимости продукции и услуг. Методы учета затрат	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/0	
	Произвести классификацию издержек туристского/гостиничного предприятия	1/0	

Ценообразование на предприятии	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 02
	Ценообразование на предприятиях туризма и гостеприимства. Особенности ценообразования в туристской фирме	1/0	ОК 03 ПК.1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/0	
	Решение практических задач	1/0	
Прибыль и безубыточность предприятия	Содержание	3/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Прибыль предприятия и методы ее расчета. Безубыточность работы предприятия	1/0	ПК.1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Произвести расчет прибыли предприятий туристского/гостиничного профиля	2/0	
Анализ хозяйственной деятельности предприятия	Содержание	3/0	ОК 01 ОК 02
	Основные показатели анализа хозяйственной деятельности предприятия; рентабельность капитала, производства услуг. Финансовая устойчивость предприятия	1/0	ОК 03 ПК.1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Подготовка реферата по предложенным темам	2/0	
Планирование трудовых	Содержание	4/0	ОК 01

Программа создана в цифровом конструкторе

ресурсов и оплата труда работников на предприятии			ОК 02 ОК 03 ПК.1.4
	Кадры предприятия: структура, управление. Производительность труда: определение, показатели. Выработка и трудоемкость, их характеристика. Планирование численности работников предприятия. Планирование фонда оплаты труда	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Рассчитать явочную и списочную численность персонала предприятия	2/0	
Раздел 2. Основы бухгалтерского и налогового учета (ч)		12/0	
Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	Содержание	4/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК.1.4
	Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности на предприятии. Организация бухгалтерского учета и отчетности. Учётная политика и правила документооборота. Методы учёта доходов Основные бухгалтерские документы и требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта Учет и порядок ведения кассовых операций. Формы безналичных расчетов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Содержание бухгалтерской отчетности. Построение и содержание бухгалтерского баланса. Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных	2/0	

	подразделениях		
Бухгалтерский и налоговый учет доходов	Содержание	4/0	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК.1.4
	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. Внереализационные доходы предприятия в сфере туризма и гостеприимства. Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Учёт выручки от услуг. Заполнение первичных документов. Отражение операций по предоставляемым услугам. Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами	2/0	
Бухгалтерский и налоговый учет расходов	Содержание	4/0	
	Особенности учёта расходов в составе расходов на предприятии в сфере туризма и гостеприимства. Учёт расходов на материально-техническое обеспечение предприятия	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Решение практических задач	2/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		4	
Всего: (40ч)		40/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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 PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/103263>

2. Нардина, С. А. Бухгалтерский учет и налогообложение : учебное пособие / С. А. Нардина, А. А. Ремизова. — Омск : Омский ГАУ, 2024. — 121 с.

3. 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>

4. Тюленева, Т. А. Налогообложение и бухгалтерский учет сервисных предприятий / Т. А. Тюленева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 312 с. — ISBN 978-5-507-44750-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/266738>

5. Магомедов, А. М. Экономика организации : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 286 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16984-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564104>

6. Феденева, И. Н. Организация туристской индустрии : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 205 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07372-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564459>

7. Темякова, Т. В. Основы экономики организации: экономика и предпринимательство в туризме / Т. В. Темякова, А. В. Вавилина. — Санкт-Петербург: Лань, Программа создана в цифровом конструкторе

3.2.2. Дополнительные источники

Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в	Самостоятельно анализирует проблемы в финансово-экономических отношениях с коллегами и клиентами Логично аргументирует свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Тестирование Контрольная работа Оценка результатов выполнения практических работ Экзамен

профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать		
---	--	--

практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования,		
---	--	--

определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы		
--	--	--

Приложение 2.13
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.07 Иностранный язык (второй)»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>3</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>3</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>5</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>11</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>11</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык (второй)»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык (второй)»: Цель дисциплины «ОП.07 Иностранный язык (второй)»: приобретение начального уровня владения иностранным языком, и овладение студентами начальным уровнем коммуникативной компетенции. Дисциплина «ОП.07 Иностранный язык (второй)» включена в обязательную часть общепрофессионального учебного цикла образовательной программы..

Дисциплина «Иностранный язык (второй)» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	88	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	12	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	100	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. (ч)		91/0	
Тема 1. «你好»	Содержание	4/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	3/0	
	Инициали b, p, g, k, h, l, n. Финалиа, o, i, u, ao, an. Инициали и финали. Тоны. Изменение тонов. История китайской иероглифической письменности. Структура иероглифа: черты; ключи и графемы; смысловые детерминативы и фонетики. Типы иероглифических знаков. Основные правила каллиграфии. Ключи 人, 女, 子. Фонетик 尔.	3/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	подготовка к практическим занятиям	1/0	
Тема 2. «你好吗 ? »	Содержание	4/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	3/0	
	Инициаль m. Финали e, uo, ieen. Легкий тон. Неполный третий тон. Правила транскрипции. Порядок слов в китайском языке. Вопросительные предложение с «吗». Ключи 戈, 彳, 艮, 乙, 尸, 匕, 口, 马	3/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	подготовка к практическим занятиям	1/0	
Тема 3. «你忙吗 ? »	Содержание	4/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	3/0	

	Инициали d, t. Финали ou, ang. Придыхательные и непридыхательные согласные. Предложения с качественным сказуемым. Ключи 心, 一, 弓, 门, 邑, 阜. Фонетики 门, 亡, 者.	3/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	подготовка к практическим занятиям	1/0	
Тема 4. «这是我朋友»	Содержание	3/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	3/0	
	Инициали zh, sh. Финали -i [ɿ], iou (-iu), eng. Ключи 走, 文, 言, 父, 月, 又, 日. Фонетики 十, 巴.	3/0	
Тема 5. «你妈妈是大夫吗?»	Содержание	4/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	3/0	
	Инициали (zh), ch, (sh), f. Финаль ai. Тон отрицания «不». Предложения с глаголом-связкой «是». Определение со значением притяжательности. Ключи 白, 车, 一, 日, 隼, 大. Фонетик 勺.	3/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	подготовка к практическим занятиям	1/0	
Тема 6. «他是哪国人?»	Содержание	4/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	3/0	
	Инициали (zh, ch, sh), r. Финали ü, ei, ong. Правила транскрипции. Ключи 口, 玉, 佳, 鸟, 老, 巾, 水. Фонетики 五, 吾, 或.	3/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	подготовка к практическим занятиям	1/0	
Тема 7. «这是什么地图?»	Содержание	3/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	3/0	

	Инициаль j. Финали ing, uang, uang. Вопросительные предложения с вопросительными местоимениями. Местоимения. Ключи 甘, 丿, 厶, 麻, 土, 夕, 目, 手. Фонетики 罍, 冬.	3/0	
Тема 8. «请喝茶»	Содержание	3/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Инициали (j), q, x. Финали in, ian, uan. Правила транскрипции «in», «ing». Фамилии и имена китайцев. Порядок следования фамилии и обращения. Глагол «请». Ключи 青, 艸, 木, 欠, 身, 寸, 宀, 气, 米, 火, 酉. Фонетики 曷, 井, 藿, 印, 射, 各, 及, 璽, 因.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	подготовка к практическим занятиям	1/0	
Тема 9. «您贵姓 ? »	Содержание	2/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/0	
	Инициали (j, q, x). Финали iao, uei (-ui), uai, uen (-un), üe, üan, ün. Правила транскрипции. Вежливая форма вопроса о фамилии собеседника. Глаголы «学» и «学习». Ключи 贝, 生, 田, 夕, 卜, 儿, 讠, 羽. Фонетики 卯, 乚, 元, 完.	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	подготовка к практическим занятиям	1/0	
Тема 10. «她住多少好 ? »	Содержание	2/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/0	
	Инициали z, c, s. Финали -i [ㄣ], er. Эризованная финаль. Правила транскрипции. Предложения с глагольным сказуемым. Изменение тона числительного «一». Слово «以下儿». Ключи 舌, 虍, 几, 二. Фонетики 才, 百, 主, 丂, 曾, 云.	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	

	подготовка к практическим занятиям	1/0	
Тема 11. «谢谢你»	Содержание	2/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/0	
	Инициали (z, c, s). Финали ua, ia, iong. Дифтонги и трифтонги. Ключи ㄗ, 八, 见, 用, ㄇ, ㄣ. Фонетики ㄞ, 幸.	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	подготовка к практическим занятиям	1/0	
Тема 12. «她们是很好的朋友»	Содержание	2/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Краткое обобщение. Инициали и финали. Система инициалей. Система финалей. Краткое обобщение правил фонетической транскрипции. Ключи 刀, 音, 竹, 糸. Фонетики 刃, 忍, 戢, 只, 央, 尚.	2/0	
Тема 13. «你认识不认识她 ? »	Содержание	7/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	7/0	
	Общий вопрос с утвердительно-отрицательной формой сказуемого.	7/0	
	Предложения с несколькими глаголами в составе сказуемого. Наречия «也» и «都». Союз «和». Ключи 广, 毛, 氏, 力, 禾, 工, 殳, 爪, 瓜, 斤. Фонетики 畏, 阿, 占, 头, 召, 兑.		
Тема 14. «他做什么工作 ? »	Содержание	0/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	Предложения наличия с глаголом «有». Предложные конструкции. Глаголы «做» и «作». Наречия «常» и «常常». Выражение «问 ... 好». Ключи 豕, 肉, 行, 牛, 支, 至, 土. Фонетики 乍, 相, 未, 且, 亥, 合, 与, 斥.	0/0	
	Содержание	7/0	

Тема 15. «中文系有多少学生?»	В том числе практических и лабораторных занятий	7/0	ОК 09
	Числительные от 1 до 99. Сочетание числительного со счетным словом в функции определения. Предложение с глагольным сказуемым, принимающим после себя два дополнения. Слова «中文» и «汉语». Вопросительные местоимения «几» и «多少». Выражения «不敢当» и «哪里». Ключи 么, 耳, 立, 臣, 食. Фонетики 固, 孝, 亲, 監.	7/0	
Тема 16. «这条裙子是新的»	Содержание	7/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	7/0	
	Предложения с «是» (2). Конструкция с предлогом «从». Числительные «二» и «两». Наречие степени «太». Указательные местоимения в роли определения. Ключи 衣, 长, 示, 臼, 穴, 牙, 齿, 彡. Фонетики 君, 居, 免, 录.	7/0	
Тема 17. «现在几点?»	Содержание	6/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/0	
	Способы обозначения точного времени. Существительные и словосочетания в качестве обстоятельства времени. Вопрос типа «..., 好吗?»	5/0	
	Существительные «以后» и «以前». Союз «跟» и конструкция «跟 ... 一起 ...»; «跟» в качестве предлога. Глаголы «坐» и «用» в предложной функции. Ключи 黑, 羊, 足, 走, 雨, 非. Фонетики 果, 景, 寺		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	подготовка к практическим занятиям	1/0	
Тема 18. «丁云的一天»	Содержание	6/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/0	
	Подлежащее, сказуемое, дополнение, определение и обстоятельство.	5/0	

	Определение и служебное слово «的». Количественные прилагательные «多» и «少» в роли определения. Ключи 毋, 自, 矢, 页. Фонетики 母, 乞, 反, 垂, 是.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	подготовка к практическим занятиям	1/0	
Тема 19. «你要什么 ? »	Содержание	7/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Альтернативный вопрос с союзом «还是». Последовательно-связанные предложения. Вопросительное предложение «..., 是吗?», «..., 是不是?», «..., 对吗?» Ключи 矛, 瓦, 酉, 弋. Фонетики 吉, 裔, 并, 卑, 昌, 襄, 上.	6/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	подготовка к практическим занятиям	1/0	
Тема 20. «四月二十八号是我的生日»	Содержание	7/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	«年», «月», и «星期». Последовательность расположения слов, обозначающих дату (год, месяц, число) и время события. Предложение с именным сказуемым. Ключи 首, 山, 止, 舛. Фонетики 道, 甫, 步, 兄, 加, 其	6/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	подготовка к практическим занятиям	1/0	
Тема 21. «这束花儿真好看»	Содержание	7/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Предложение с качественным сказуемым. Удвоение глагола. Глаголы, глагольные конструкции и двусложные прилагательные в качестве определения. Формы выражения поздравления и доброго пожелания («祝	6/0	

	你 ...» и « 祝贺你»). Современные формы обращения. Три вида вопроса о возрасте собеседника. Модальная частица «吧» (1). Наречие степени «更». Ключи 高, 低, 升, 户, 厂, 里, 鼎. Фонетики 咸, 罕, 兆, 良, 丁, 恩, 丰.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	подготовка к практическим занятиям	1/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (100ч)		100/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ван Фусян. Китайский язык : вводный курс / Ван Фусян, Ян Тяньгэ - СПб. : КАРО, 2006 - 384 с.
2. Кондрашевский, А. Ф. Практический курс китайского языка: учебник для студентов вузов, обуч. по направл. подгот. "Международ. отношения" и "Регионоведение": в 2 т. Т. 1 / А. Ф. Кондрашевский, М. В. Румянцева, М. Г. Фролова; отв. ред. А. Ф. Кондрашевский - 12-е изд., испр. - М.: ВКН, 2016. - 768 с.
3. Маслакова, О.Н. Сборник Китайский язык. Вводный иероглифический курс [Электронный ресурс] / О.Н. Маслакова. – 2-е изд., - М.: МГИМО, 2011. – 27с. - Режим доступа: <http://portal.magnu.ru>, электронная библиотечная система «Лань». - Загл. с экрана. - ISBN978-5-9228-0722-7
4. Полякова Е.А. Величко М.А. 有意思的课文 (тексты для чтения на китайском языке) [Электронный ресурс] : хрестоматия. / Е.А. Полякова, М.А. Величко; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2019. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3437.pdf&show=dcatalogues/1/1514260/3437.pdf&view=true>. - Макрообъект.
5. Полякова Е.А. 有意思的课文 (тексты для чтения на китайском языке) [Электронный ресурс] : учебное пособие. / Е.А. Полякова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3255.pdf&show=dcatalogues/1/1137108/3255.pdf&view=true>. - Макрообъект.
6. 新实用汉语课本。第1册:俄文注释本/刘询主编。 - 北京:北京语言大学出版社- 2008 重印 – 270 页。 - ISBN 978-7-5619-1673-7.

3.2.2. Дополнительные источники

Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	владеет иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Тестирование Письменный и устный опрос Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Оценка результатов выполнения практических работ Реферат

Приложение 2.14
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.08 Психология делового общения и конфликтология»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	10
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Психология делового общения и конфликтология»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология делового общения и конфликтология»: Цель дисциплины «ОП.08 Психология делового общения и конфликтология» освоение теоретических и практическими навыков по психологии общения в практической деятельности и повседневной жизни. Дисциплина «ОП.08 Психология делового общения и конфликтология» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы..

Дисциплина «Психология делового общения и конфликтология» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования,	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации

	определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	2	0
Промежуточная аттестация в форме другие	0	0
Всего	34	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теория общения (ч)		14/0	
Раздел 1. Теория общения	Содержание	2/0	ОК 04
	Сущность, структура, функции общения. Средства общения; виды общения. Модели, стили, уровни общения.	1/0	ОК 03 ОК 05
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	ОК 06
	Эссе на тему: «Роль общения в жизни человека: от биологических потребностей до социального конструктора».	1/0	
Тема 1.2. Общение как коммуникация	Содержание	4/0	ОК 04 ОК 03
	Понятия «коммуникация», «коммуникативный процесс». Коммуникация и информация в общении. Общение в массовой коммуникации. Основные элементы коммуникации. Значение коммуникативных ролей. Коммуникативные барьеры. Слушание в процессе коммуникации. Коммуникативная компетентность. Коммуникативная личность. Понятие и типы коммуникативной личности. Параметры коммуникативной личности – мотивационный, когнитивный, функциональный. Индивидуальное и социальное в коммуникативной личности.	2/0	ОК 05 ОК 06

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Разбор и анализ примеров коммуникативных актов из литературы и кинематографа.	2/0	
Тема 1.3. Общение как восприятие человека человеком	Содержание	3/0	ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Понятие социальной перцепции. Эффекты, факторы восприятия человека человеком в процессе общения. Механизмы взаимопонимания в общении. Самораскрытие и самопредъявление личности в общении. Восприятие комплиментов, критики, замечаний в процессе общения. Приемы и тактика нейтрализации замечаний и критики.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/0	
	Анализ образа (Appearance-анализ).	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Сравнительный анализ двух теорий восприятия.	1/0	
Тема 1.4. Общение как интеракция	Содержание	5/0	ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Интерактивная сторона общения. Способы взаимодействия людей в процессе общения. Стратегия и стили взаимодействия. Эмоции и их роль в межличностном взаимодействии. Характеристика понятия эмоции. Эмоциональные состояния. Социальные эмоции и их виды.	1/0	

	Формы реализации организующей функции эмоций. Феномен личного влияния. Способы и виды влияния. Психологические техники и приемы влияния. Основные приемы убеждения собеседника.		
	Теория аргументации. Аргументация как способ воздействия. Правила аргументации. Внушение и заражение. Степень осознанности и условия эффективности внушающего воздействия. Психологическая установка в процессе внушения. Виды психологического воздействия. Заражение и подражание. Психическое заражение. Механизм психического заражения. Влияние группы на взгляды и поведение человека. Манипуляции в общении. Понятие манипуляция. Техника и приемы манипулирования. Типология манипулятивных типов характера (Э. Шостром). Распознавание манипуляции и защита от нее.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Семинарские занятия по темам: «Манипуляции и манипуляторы», «Влияние, убеждение, внушение и аргументация», «Методы защиты».	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Проведение наблюдения за интеракцией в разных ситуациях.	1/0	
Раздел 2. Содержание общения (ч)		6/0	
Тема 2.1. Вербальные невербальные средства общения	Содержание	4/0	ОК 04 ОК 03 ОК 05

	Вербальные средства общения. Вербальное общение. Функции человека как субъекта общения. Речь как важнейшее средство общения. Темп. Интонация. Голос. Риторика. Невербальные средства общения. Функции невербального поведения в структуре общения. Основные каналы невербальной коммуникации. Основные кластеры жестов (открытость-закрытость, уверенность-неуверенность, честность-ложь и т. д.). Информация, которую можно получить в процессе анализа невербального поведения. Сложности интерпретации невербального поведения.	2/0	ОК 06
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Семинар по теме «Приемы невербальной диагностики личности, ее преимущества и недостатки».	2/0	
Тема 2.2. Ложная информация в процессе общения	Содержание	2/0	ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Определение и психологическая структура лжи. Обнаружение обмана по словам, голосу и пластике. Мимические признаки обмана. Искажение / умолчание. Проблема добродетельного обмана. Кант и современность. Наличие намерения / отсутствие намерения. Нормативность / ненормативность.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/0	
	Упражнение «Этический выбор».	1/0	
Раздел 3. Поведение личности в конфликте (ч)		13/0	
Тема 3.1. Поведение личности	Содержание	3/0	ОК 04

в межличностных, межгрупповых и внутригрупповых конфликтах			ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Поведение личности в межличностных, межгрупповых и внутригрупповых конфликтах в профессиональной среде. Основы прогнозирования предупреждения и управления конфликтами.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Выбрать правильную стратегию поведения в конфликтных ситуациях по заданию преподавателя.	2/0	
Тема 3.2. Конфликты в сфере профессиональных коммуникаций	Содержание	4/0	ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Сущность и виды трудовых конфликтов. Особенности протекания. Методы разрешения и предупреждения конфликтов в организации. Организационные конфликты: особенности протекания	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Анализ причин возникновения конфликтов в организации и разработка путей их решения.	2/0	
Тема 3.3. Урегулирование конфликта посредством переговоров	Содержание	3/0	ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Переговорный процесс и медиация как технологии регулирования конфликта. Правила и принципы безконфликтного общения в обществе.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	

	Отработка умения введения переговоров для урегулирования конфликта. Проигрывание ситуаций по заданию преподавателя.	2/0	
Тема 3.4. Особенности разрешения конфликтов	Содержание	3/0	
	Конфликты и пути их преодоления. Управления конфликтом. Способы и методы разрешения конфликтов. Особенности их применения в разрешении конфликта.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/0	
	Отработка приемов, способов, методов для разрешения конфликта.	1/0	
Промежуточная аттестация (другие)		0	
Всего: (34ч)		34/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология делового общения: учебник / Г.В. Бороздина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015397-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2059563>

2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 476 с.

3. Сахарчук, Е. С., Психология делового общения: учебник / Е. С. Сахарчук. — Москва: КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-10311-1. — URL: <https://book.ru/book/945172> — Текст: электронный.

4. Чумак, П. В. Управление конфликтами : учебное пособие / П. В. Чумак. — Самара : Самарский университет, 2023. — 124 с.

5. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16727-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560926>

6. Охременко, И. В. Конфликтология : учебник для среднего профессионального образования / И. В. Охременко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 156 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05844-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563732>

3.2.2. Дополнительные источники

Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	применяет различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности владеет методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей применяет техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности использует приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Тестирование Контрольная работа Оценка результатов выполнения практических работ

межрелигиозных отношений Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,		
---	--	--

проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию		
---	--	--

Приложение 2.15
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.09 Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>3</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>3</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>6</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>7</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>10</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>10</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности»: формирование у студентов комплексных знаний о методах и технологиях информационного обеспечения в туризме и гостеприимстве, воспитание навыков применения информационных систем для решения профессиональных задач. Дисциплина «Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы..

Дисциплина «Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура

	профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации

	проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	32	0
Промежуточная аттестация в форме Дифф. зачет, другие формы контроля	0	0
Всего	68	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. (ч)		60/0	
Тема 1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий	Содержание	17/0	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	9/0	ОК 02
	Интернет-технологии. Способы и скоростные характеристики подключения, провайдер. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.	3/0	ОК 03
	Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь. Методы создания и сопровождения сайта. Браузер. Примеры работы с интернет-магазином, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр.	3/0	ОК 04
	Поисковые системы. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах. Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет. Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. Формирование адресной книги. Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Интернет-журналы и СМИ.	3/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8/0	

	Формирование электронных писем с ранее выполненными работами и отправка их преподавателю.	8/0	
Тема 2. Работа в почтовых клиентах	Содержание	9/0	OK 01OK 02OK 03OK 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	9/0	
	Настройка почтового клиента. Работа с письмами. Работа с контактами и адресная книга. Календарное планирование. Управление задачами. Работа с облачным хранилищем.	9/0	
Тема 3. Работа в электронных библиотечных системах	Содержание	17/0	OK 01OK 02OK 03OK 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	9/0	
	Работа с коллекциями электронных версий книг, журналов, статей и пр., сгруппированных по тематическим и целевым признакам. Поиск и отбор документов, формирование виртуальных «книжных полок», сервисов постраничного копирования, а также других сервисов.	9/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8/0	
	Работа с виртуальными «книжными полками».	8/0	
Тема 4. Информационно-правовое обеспечение деятельности	Содержание	17/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	9/0	
	Содержание учебного материала: назначение и функции справочно-поисковой системы (СПС) «Консультант плюс». Поиск документов: Карточка поиска, Быстрый поиск, Правовой навигатор, поиск контекста (в документе). СПС «Гарант». Поиск документов, применение в деятельности финансово - экономической службы. Работа с поисковыми системами. Создание почтового ящика. Пересылка письма с прикрепленным файлом. Интернет-телефония.	9/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8/0	
	Работа в справочно-поисковых системах «Консультант Плюс», «Гарант». Поиск документов по реквизитам. Работа со справочной информацией. Поиск документов по примерному содержанию.	8/0	

	Работа с карточкой поиска.		
Промежуточная аттестация (Дифф. зачет, другие формы контроля)		0	
Всего: (68ч)		68/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Брылёва, А. А. Программные средства создания интернет-приложений : учебное пособие / А. А. Брылёва. – Минск : РИПО, 2022. – 485 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=711495>

2. Клейносова, Н. П. Цифровые инструменты и сервисы в профессиональной деятельности : учебное пособие / Н. П. Клейносова. - Рязань : РГРТУ, 2023. — 82 с. - ISBN 978-5-907568-72-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/380351>

3. Кузьменко, И. П. Цифровые технологии в профессиональной сфере : учебник / И. П. Кузьменко. — Ставрополь : СтГАУ, 2024. — 100 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/462314>

4. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 236 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20826-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558828>

5. Цифровые инструменты в профессиональной деятельности специалиста : учебно-методическое пособие / И. В. Сергиенко, Л. А. Амирова, М. А. Крымова, Р. Р. Тангатаров. — Уфа : БАГСУ, 2024. — 214 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/413597>

3.2.2. Дополнительные источники

www.computerra.ru — новости про компьютеры, новые технологии, информационные технологии.

www.novtex.ru/IT/arhiv.htm — архив журнала «Информационные технологии».

www.lib.ru/INTERMET/termwww.txt — толковый словарь терминов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и	использует теоретические знания и практические умения	Тестирование Контрольная работа Оценка результатов

социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской	при выполнении профессиональных задач проявляет культуру потребления информации пользуется компьютерной техникой, отбирает и критически анализирует информацию, ориентируется в информационном пространстве	выполнения практических работ
--	--	--------------------------------------

деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска		
---	--	--

информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной		
--	--	--

деятельности		
--------------	--	--

Приложение 2.16
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа дисциплины
«ОП.10 Технологии стартап-проектирования»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технологии стартап-проектирования»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Технологии стартап-проектирования»: Формирование у обучающихся системы практических навыков и прикладных компетенций, необходимых для самостоятельного проектирования и запуска стартап-проектов в сфере профессиональной деятельности (торговля, логистика, общественное питание, индустрия гостеприимства и красоты), включая экономическое обоснование, правовое сопровождение и публичную презентацию бизнес-инициатив. Дисциплина «Технологии стартап-проектирования» включена в вариативную часть образовательной программы.

Дисциплина «Технологии стартап-проектирования» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации

	источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме Другие формы контроля	0	0
Всего	36	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Генерация и проверка гипотез стартапа. (ч)		10/0	
Тема 1.1. Поиск проблем и генерация идей.	Содержание	4/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Применение метода "100 идей" или "Карта эмпатии" для выявления боли целевой аудитории в своей профессиональной сфере (торговля, логистика, питание, красота).	4/0	
Тема 1.2. Проверка гипотез (CustDev).	Содержание	2/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Разработка скрипта для интервью с потенциальным клиентом (не менее 5 вопросов). Проведение мини-интервью (в парах) и фиксация результатов.	2/0	
Тема 1.3. Анализ рынка и конкурентов.	Содержание	4/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Составление карты конкурентов (3 ближайших прямых конкурента) по параметрам: цена, качество, каналы сбыта. Позиционирование собственного проекта.	4/0	
Раздел 2. Финансовое моделирование и юриспруденция. (ч)		12/0	
Тема 2.1. Юридические аспекты	Содержание	4/0	ОК 03

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.ftrpo.ru_[ID 2529_43.02.16]

стартапа.	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Выбор организационно-правовой формы (самозанятость, ИП) для конкретного вида деятельности. Расчет фискальной нагрузки по НПД и УСН (6%) на примере выручки проекта.	4/0	
Тема 2.2. Бюджетирование проекта.	Содержание	6/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Расчет стартовых затрат (CAPEX) и операционных затрат (ОРЕХ) на 1 месяц работы. Заполнение таблицы Excel "Прогноз движения денежных средств (CF)".	6/0	
Тема 2.3. Точка безубыточности.	Содержание	2/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Расчет точки безубыточности в натуральном и денежном выражении на основе данных из Тема 2.2. Построение графика безубыточности.	2/0	
Раздел 3. Упаковка и презентация проекта. (ч)		14/0	
Тема 3.1. Ценностное предложение (UVP).	Содержание	2/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Формулировка ценностного предложения по шаблону: "Мы помогаем [клиенту] решить [проблему] с помощью [решения], в отличие от [конкурентов], мы [преимущество]".	2/0	
Тема 3.2. Маркетинговые каналы привлечения клиентов.	Содержание	4/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Разработка минимального маркетингового плана: выбор 2-х каналов привлечения (SMM, таргет, офлайн) и расчет САС (стоимости привлечения клиента).	4/0	
Тема 3.3. Создание питч- дека.	Содержание	4/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Разработка презентации стартап-проекта в PowerPoint/Google Slides строго	4/0	

	по структуре (10 слайдов).		
Тема 3.4. Подготовка к защите и питчинг.	Содержание	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Репетиция устной защиты проекта по таймингу (5 минут). Отработка ответов на "сложные вопросы" инвестора (заказчика).	4/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (36ч)		36/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Грибов, В. Д. Экономика предприятия : учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2023. — 448 с. - ISBN 978-5-906923-73-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1904580> (дата обращения: 22.06.2026). — Режим доступа: по подписке.

2. Морозов, Г. Б. Правовое регулирование предпринимательской деятельности : учебник для вузов / Г. Б. Морозов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 432 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19835-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585745>

3. Савицкая, Г. В. Анализ хозяйственной деятельности : учебник / Г. В. Савицкая. — Минск : РИПО, 2019. — 373 с. — ISBN 978-985-503-942-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131915> (дата обращения: 22.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Информационно-правовой портал «Гарант.ру» / «КонсультантПлюс»
2. Портал «Мой бизнес» (mb.rf)
3. Федеральный ресурс «Работа в России» (Раздел "Предпринимательство")

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная	Демонстрирует структурированную бизнес-идею по этапам: проблематизация, решение, MVP, масштабирование; Рассчитывает точку безубыточности с точностью до 5% погрешности;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Оценка результатов выполнения практических работ

терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации Умеет определять актуальность н о р м а т и в н о - п р а в о в о й документации профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	Заполняет таблицу доходов и расходов без пропусков более 2 ячеек; Представляет питч-дек из 10 слайдов, строго соответствующих утвержденной структуре, за 5 минут; Заполняет сравнительную таблицу конкурентов по 4-м параметрам с указанием источников данных (ссылки/скриншоты); Выбирает режим налогообложения и аргументирует выбор 2-мя цифровыми расчетами налоговой нагрузки; Определяет этапы жизненного цикла стартап-проекта; Применяет инструменты визуализации данных для защиты стартап-проекта; Собирает и систематизирует информацию о конкурентах по заданным критериям (цена, ассортимент, качество); Отличает налоговые режимы (НПД, УСН) и обосновывает выбор для своего проекта; Знает классификацию и этапы жизненного цикла стартапов (от идеи до выхода на рынок); Знает формулы расчета финансовых показателей для микропредприятий; Структуру бюджета стартапа; Знает структуру инвестиционной презентации (проблема, решение, рынок, бизнес- модель, команда); Знает методики анализа конкурентной среды на локальном рынке; Знает правовые основы регистрации	
--	---	--

	субъектов предпринимательства 129, ФЗ-422).	малого (ФЗ-	
--	---	----------------	--

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

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

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное	Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	СГ.00
2	Стул	Мебель	Основное	Стул на металлическом каркасе без подлокотников. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 400 мм Материал каркаса: металл Материал сидения: ткань	СГ.00
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	СГ.00
4	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Стул на металлическом каркасе без подлокотников. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 400 мм	СГ.00

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал каркаса: металл Материал сидения: ткань	
5	Мультимедийный комплект	ТС	Основное	Состоит из: экрана, проектора, кронштейна. Предназначен для демонстрации учебного контента. Диагональ экрана: не менее 230 мм Тип кронштейна: потолочный Тип проектора: лазерный	СГ.00
6	Ноутбук	ТС	Основное	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объём оперативной памяти: не менее 12 Гб Объём твердотельного накопителя: не менее 512 Гб	СГ.00
7	Учебная документация	УМК	Специализированное	Учебная документация, дидактические средства, методические средства для преподавателя, средства обучения для учащихся	СГ.00

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Компьютерный стол	Мебель	Основное	Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	ОП.05
2.	Стул	Мебель	Основное	Стул на металлическом каркасе без	ОП.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				подлокотников. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 400 мм Материал каркаса: металл Материал сидения: ткань	
3.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	ОП.05
4.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Стул на металлическом каркасе без подлокотников. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 400 мм Материал каркаса: металл Материал сидения: ткань	ОП.05
5.	Автоматизированные рабочие места обучающихся	Оборудование	Специализированное	Сетевой терминал LG 3CAV42K	ОП.05
6.	Автоматизированные рабочие места преподавателя	Оборудование	Специализированное	Сетевой терминал LG 3CAV42K	ОП.05
7.	Мультимедийный комплект	ТС	Основное	Состоит из: экрана, проектора, кронштейна. Предназначен для демонстрации учебного контента. Диагональ экрана: не менее 230 мм Тип кронштейна: потолочный Тип проектора: лазерный	ОП.05
8.	Сетевой терминал	ТС	Основное	Сетевой терминал LG 23CAV42K	ОП.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9.	Учебная документация	УМК	Специализированное	дидактические средства, методические средства для преподавателя, средства обучения для учащихся	ОП.05

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное	Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	СГ.02
2	Стул	Мебель	Основное	Стул на металлическом каркасе без подлокотников. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 400 мм Материал каркаса: металл Материал сидения: ткань	СГ.02
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	СГ.02
4	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Стул на металлическом каркасе без подлокотников. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 400 мм Материал каркаса: металл Материал сидения: ткань	СГ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Мультимедийный комплект	ТС	Основное	Состоит из: экрана, проектора, кронштейна. Предназначен для демонстрации учебного контента. Диагональ экрана: не менее 230 мм Тип кронштейна: потолочный Тип проектора: лазерный	СГ.02
6	Ноутбук	ТС	Основное	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб	СГ.02
7	Учебная документация	УМК	Специализированное	дидактические средства, методические средства для преподавателя, средства обучения для учащихся	СГ.02

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное	Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	СГ.03
2	Стул	Мебель	Основное	Стул на металлическом каркасе без подлокотников.	СГ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 400 мм Материал каркаса: металл Материал сидения: ткань	
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	СГ.03
4	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Стул на металлическом каркасе без подлокотников. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 400 мм Материал каркаса: металл Материал сидения: ткань	СГ.03
5	Комплекты индивидуальных средств защиты	Оборудование	Специализированное	–	СГ.03
6	Контрольно- измерительные приборы и приборы безопасности	Оборудование		Приборы для измерения температуры - термометры. Устройства для определения давления - манометры	СГ.03
7	Огнетушитель	Оборудование	Специализированное	Пенный (учебный)	СГ.03
8	Огнетушитель	Оборудование	Специализированное	Порошковый (учебный)	СГ.03
9	Р о б о т - т р е н а ж е р «Гоша»	Оборудование	Специализированное	Предназначен для обучения навыкам сердечно- легочной реанимации с включённой индикацией правильных действий	СГ.03
10	Интерактивный	Оборудование	Специализированное	Интерактивный лазерный тир на три направления	СГ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	лазерный тир «Рубин»			Моноблок «Рубин» Лазерное оружие Лазерный пистолет Макарова — 3 шт. Лазерный автомат Калашникова — 3 шт.	
11	Мультимедийный комплект	ТС	Основное	Состоит из: экрана, проектора, кронштейна. Предназначен для демонстрации учебного контента. Диагональ экрана: не менее 230 мм Тип кронштейна: потолочный Тип проектора: лазерный	СГ.03
12	Ноутбук	ТС	Основное	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объём оперативной памяти: не менее 12 Гб Объём твердотельного накопителя: не менее 512 Гб	СГ.03
13	Учебная документация	УМК	Специализированное	дидактические средства, методические средства для преподавателя, средства обучения для учащихся	СГ.03

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

Зона по видам работ «Барное дело и искусство бариста»

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

1.	Стол сервировочный	Мебель	Специализированное	Предназначен для подачи и транспортировки напитков. Габаритные размеры: диаметр столешницы не менее 800 мм, высота не менее 1000 мм Вид материала столешницы: ЛДСП Тип каркаса: металлический Форма столешницы: круглая	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
2.	Стол гостевой	Мебель	Специализированное	Предназначен для подачи и расстановки напитков в процессе обслуживания гостей. Габаритные размеры: ширина, высота, длина не менее 800 мм Вид материала столешницы: ЛДСП Тип каркаса: металлический Форма столешницы: круглая	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
3.	Холодильная шкаф-витрина	Оборудование	Специализированное	Предназначена для демонстрации и хранения напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1800 мм Количество полок не менее 8 шт. Материал полки: стекло Материал двери: стекло Диапазон температур, °С: от +2 Внутренний объем: не менее 400 л Напряжение: 220 В	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
4.	Стеллаж гостевой	Мебель	Специализированное	Предназначен для хранения инвентаря для гостей. Габаритные размеры: ширина не менее 1300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 1000 мм Количество полок: не менее 3. Нагрузка на полку: не более 5 кг Материал: ЛДСП	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
5.	Диван	Мебель	Основное	Предназначен для размещения гостей во время обслуживания.	ПМ. 02 ПМ. 03

				Габаритные размеры: ширина не менее 1500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Вид материала обивки: экокожа Количество посадочных мест: не менее 2 Наличие подлокотников: да	ПМ. 04
6.	Стол журнальный	Мебель	Основное	Предназначен для обслуживания гостей. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 500 мм Форма столешницы: прямоугольная Наличие колесных опор: нет Тип каркаса: металлический	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
7.	Стул гостевой	Мебель	Специализированное	Предназначен для размещения гостей при обслуживании. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 400 мм Максимальная нагрузка: не менее 100 кг Наличие подлокотников: да Форма основания: ножки Материал сиденья: ткань Материал каркаса: металл	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
8.	Стол для кофемашин	Мебель	Специализированное	Стол с бортом предназначен для размещения кофемашин. Габаритные размеры: длина не менее 1200 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
9.	Стол закрытый с каплесборником	Мебель	Специализированное	Предназначен для работы бариста с жидкостями. Стол закрытый с каплесборником и ополаскивателем, с бортом. Габаритные размеры: длина не менее 700 мм, глубина	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04

				не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющей сталь	
10.	Модуль барный для сбора отходов	Мебель	Специализированное	Модуль барный для сбора отходов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не более 500 мм, высота не менее 800 мм Диаметр отверстия: не менее 200 мм Тип дверей: распашные Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющей сталь	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
11.	Коктейльная барная станция	Мебель	Специализированное	В изделие входят: мойка, теплоизолированная ванна для льда, двойной карман для бутылок, поставляется в сборе. Предназначена для обустройства раздачи и зоны приготовления напитков, размещения оборудования. Вид: пристенный, открытая Габаритные размеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм. Размер мойки: длина не менее 300 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 100 мм. Размер ванны для льда: длина не менее 400 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 200 мм. Материал корпуса: нержавеющей сталь	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
12.	Стол открытый с бортом	Мебель	Специализированное	Предназначен для размещения оборудования и приготовления напитков за барной стойкой. Габаритные размеры: длина не менее 600 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Материал корпуса: нержавеющей сталь Высота борта не менее 50 мм	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
13.	Лестница для напитков	Мебель	Специализированное	Предназначена для хранения напитков, рабочая	ПМ. 02

				поверхность для приготовления коктейлей, разлива напитков. На нижней части устанавливают посуду, инвентарь. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Наличие полок: да Материал корпуса: нержавеющая сталь Высота борта не менее 50 мм	ПМ. 03 ПМ. 04
14.	Стол открытый с полкой	Мебель	Специализированное	Предназначен для размещения оборудования, инвентаря. Стол открытый с полкой, с бортом. Габаритные размеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Наличие полок: да Материал корпуса: нержавеющая сталь Высота борта не менее 50 мм	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
15.	Машина посудомоечная	Оборудование	Специализированное	Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и гастроемкостей. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Тип: фронтальный. Напряжение 220 В. Мощность не менее 3,5 кВт Производительность: не менее 400 тарелок/час Количество режимов мойки: не менее 2 Подключение к горячей воде: да	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
16.	Стол закрытый с мойкой	Мебель	Специализированное	Предназначен для мойки инвентаря при приготовлении напитков. Габаритные размеры: длина не менее 600 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Размер мойки: длина не менее 400 мм, глубина не менее	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04

				300 мм, высота не менее 100 мм. Материал корпуса: нержавеющая сталь Высота борта не менее 50 мм	
17.	Холодильник барный	Оборудование	Специализированное	Предназначен для хранения пищевых продуктов для приготовления напитков. Габаритные размеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Материал корпуса: металл Способ открывания двери: распашной Охлаждение: динамическое	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
18.	Кофемашина	Оборудование	Специализированное	Предназначена для приготовления различных видов кофе и напитков. Габаритные размеры: длина не менее 900 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 400 мм Количество групп: не менее 3 Рабочая частота: не менее 50 Гц. Мощность: не менее 4 кВт. Напряжение: 380 В	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
19.	Витрина	Оборудование	Специализированное	Предназначена для демонстрации и хранения приготовленных изделий и напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 1200 мм Глубина полок: не менее 300 мм Внутренний объем: не менее 2 куб. м. Охлаждение: динамическое Количество полок: не менее 2 Материал полки: стеклянные Напряжение: 220 В	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
20.	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Шкаф барный, располагается за барной стойкой. Предназначен для хранения продуктов для приготовления, охлаждения напитков.	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04

				Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Количество камер: не менее 1 Конструкция двери: распашная Объем: не менее 90 л Температурный режим: низкотемпературный Материал корпуса: металл Напряжение: 220 В	
21.	Электрокипятильник	Оборудование	Специализированное	Предназначен для подогрева, кипячения и поддержания температуры воды в заданных границах. Материал корпуса: нержавеющая сталь Наличие мерной шкалы уровня воды Объем: не менее 5 л Наличие функции автоматического отключения при закипании и отсутствии воды: да Функция поддержания температуры: да Тип: накопительный Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,5 кВт	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
22.	Блендер настольный	Оборудование	Специализированное	Предназначен для смешивания различных продуктов и для приготовления коктейлей, кремов и муссов. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм Объем кувшина: не менее 3 л. Напряжение 220 В. Мощность: не менее 1,6 кВт. Скорость вращения: не менее 20000 об/мин Автотаймер, влагозащищенная панель управления. Материал корпуса и кувшина: ударопрочный пластик Материал ножа: нержавеющая сталь	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
23.	Соковыжималка	Оборудование	Специализированное	Предназначена для получения свежего сока из апельсинов и других мелких цитрусовых.	ПМ. 02 ПМ. 03

				Вид: механический пресс Материал чаши и корпуса: металл Наличие держателя стакана: да Наличие фильтра: да Габаритные размеры: ширина не менее 100 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм	ПМ. 04
24.	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Предназначена для перемолки кофейных зерен. Габаритные размеры: длина не менее 200 мм, ширина не менее 300 мм, высота не менее 600 мм Вместимость бункера для зерен: не менее 1000 гр	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
25.	Сокоохладитель	Оборудование	Специализированное	Предназначен для охлаждения и раздачи напитков. Материал корпуса: металл Материал емкости: пластик Количество емкостей: не менее 2 Объем одной емкости: не менее 10 л Температурный режим: не менее 7 градусов Тип вентилятора в ёмкости: лопастной Напряжение: 220 В	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
26.	Измельчитель льда	Оборудование	Специализированное	Предназначен для дробления льда и получения ледяной крошки для коктейлей, напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 300 мм Расчетная производительность: не менее 10 куб. м/час Корпус: нержавеющая сталь, загрузочный контейнер и чаша для льда: пластик Напряжение: 220 В	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
27.	Миксер	Оборудование	Специализированное	Предназначен для взбивания различных продуктов и приготовления напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 90 мм, глубина не менее 90 мм, высота не менее 200 мм	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04

				Количество насадок: не менее 2 шт. Материал венчиков: нержавеющая сталь, материал корпуса: пластик Тип управления: электронный Напряжение: 220 В	
28.	Холодильный шкаф	Оборудование	Специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения спиртных напитков для изготовления коктейлей. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Количество камер: не менее 1 Конструкция двери: распашная Материал двери: стекло Материал корпуса: металл Объем: не менее 100 л Охлаждение: динамическое Количество полок: не менее 3 Напряжение: 220 В	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
29.	Стул барный	Мебель	Специализированное	Предназначен для размещения и обслуживания гостей за барной стойкой. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 700 мм Материал сидения: ткань Нагрузка: не менее 100 кг	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
30.	Барный модуль	Мебель	Специализированное	Предназначен для размещения оборудования, инвентаря, продуктов, приготовления напитков в работе официантов. Высота с внешней стороны: не менее 1200 мм Высота с внутренней стороны: не менее 900 мм Глубина рабочей зоны внутренней: не менее 600 мм Глубина рабочей зоны внешней (для гостя): не менее	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04

				400 мм Наличие ниш для хранения инвентаря. Длина конструкции: не менее 5000 мм	
31.	Стол охлаждаемый	Оборудование	Специализированное	Предназначен для кратковременного охлаждения, хранения и раздачи холодных напитков и других блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 800 мм Толщина столешницы: не менее 30 мм Температура: от -2 градусов Высота борта: не менее 50 мм. Объем: не менее 200 л Материал корпуса: нержавеющая сталь Материал столешницы: нержавеющая сталь Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 0,1 кВт	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
32.	Стол открытый с мойкой	Мебель	Специализированное	Стол с моечной ванной и с отверстием для сбора отходов. Предназначен для обработки ингредиентов, сбора отходов в процессе приготовления. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм Количество секций: не менее 1 Материал исполнения: нержавеющая сталь Размер мойки: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 200 мм	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
33.	Плита электрическая	Оборудование	Специализированное	Предназначена для приготовления горячих напитков, термообработки, запекания ингредиентов. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 800 мм Количество конфорок: не менее 3 Тип установки: напольная	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04

				Наличие жарочного шкафа: да Напряжение: 380 В. Мощность: не менее 10 кВт	
34.	Стеллаж	Мебель	Специализированное	Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не менее 3 шт. Материал полок: нержавеющая сталь Материал стоек: оцинкованная сталь	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
35.	Прилавок для раздачи	Мебель	Специализированное	Предназначен для кратковременного хранения и раздачи напитков, а также для установки на столешнице нижнего модуля термостатов с напитками. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь Закрытый инвентарный шкаф Количество розеток: не менее 2 шт.	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
36.	Тележка производственная	Мебель	Специализированное	Предназначена для транспортировки и демонстрации готовых напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 800 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 800 мм Ярусы: не менее 3 шт. Материал: дерево	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
37.	Тележка сервировочная	Мебель	Специализированное	Предназначена для перемещения готовых напитков и посуды, а также для подачи грязной посуды в мойку. Габаритные размеры: длина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Количество полок: не менее 2 Наличие тормозного механизма на колесных опорах: да Материал каркаса: нержавеющая сталь	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04

38.	Кухонный комбайн	Оборудование	Специализированное	Предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Количество скоростей: не менее 2 Максимальная скорость вращения: не менее 300 об/мин Объем основной чаши: не менее 8 л Насадки: не менее 3 Напряжение: 380 В Мощность: не менее 1 кВт	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
39.	Стол производственный	Мебель	Специализированное	Стол производственный пристенный с бортом и полкой. Предназначен для размещения оборудования для приготовления напитков, работы бариста и бармена. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 1000 мм, высота не менее 800 мм Вид: пристенный Количество полок: не менее 1 шт. Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющей сталь	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
40.	Стол открытый с охлаждением	Оборудование	Специализированное	Предназначен для обработки, временного хранения и демонстрации напитков, изделий. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 1400 мм Температурный режим: от 2 градусов Расположение агрегата: сбоку Материал корпуса: нержавеющей сталь	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
41.	Холодильный стол	Оборудование	Специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения напитков и кофейных зерен для кофемашин. Габаритные размеры: длина не менее 1300 мм, глубина	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04

				не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 0,15 кВт Температурный диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь Количество дверей: не менее 2	
42.	Стол морозильный	Оборудование	Специализированное	Стол с функциями разделочной поверхности и морозильного шкафа. Предназначен для обработки ингредиентов, а также кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Толщина столешницы: не менее 30 мм. Расположение агрегата: сбоку, температурный режим: от -18 градусов Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь Материал столешницы: нержавеющая сталь Охлаждение: динамическое	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
43.	Стеллаж для сушки	Мебель	Специализированное	Предназначен для сушки посуды, оборудования после мытья. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 1600 мм Вместимость: не менее 50 тарелок Материал: нержавеющая сталь	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
44.	Стол с мойкой + R [-6] C:RCRR [-43] C:RC	Мебель	Специализированное	Стол с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Глубина моечной ванны: не менее 400 мм Количество секций: не менее 1	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04

				Разборный каркас Ножки регулируемые Материал ванны: нержавеющая сталь Материал каркаса: оцинкованная сталь	
45.	Стол технологический	Мебель	Специализированное	Предназначен для размещения оборудования для отработки навыков бариста, бармена. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
46.	Станция для приготовления напитков	Оборудование	Специализированное	Предназначена для приготовления кофейных и чайных напитков. Состоит из: кофемолки, воронки из стекла, стеклянного сервера, весов, чайника электрического, весов электрических, кейса. Тип кофемолки: ручная, не менее 30 мм, количество настроек: не менее 20 для разных видов кофе Объем чайника: не менее 700 мм, функция сохранения тепла: до 1 ч Время работы весов: до 10 часов в автономном режиме Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 0,5 кВт	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
47.	Миксер	Оборудование	Специализированное	Предназначен для приготовления коктейлей, сорбетов, шейков. Габаритные размеры: высота не менее 500 мм, ширина не менее 150 мм, глубина не менее 1600 мм Количество стаканов: не менее 1 шт Объем одного стакана: не менее 500 мл Количество скоростей: не менее 2 Материал: пластик Напряжение: 220 В	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
48.	Соковыжималка	Оборудование	Специализированное	Предназначена для выжимания сока из фруктов, ягод и	ПМ. 02

				овощей. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 200 мм Скорость вращения: не менее 10000 об/мин Количество скоростей: не менее 2 Кувшин для сока: не менее 1 л Контейнер для жмыха: не менее 1 л Материал: нержавеющая сталь	ПМ. 03 ПМ. 04
49.	Стул с пюпитром	Мебель	Основное	Предназначен для размещения студентов в процессе обучения. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 400 мм Вид материала сидения: ткань Вид материала каркаса металл Наличие пюпитра: да	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
50.	Стол-трансформер	Мебель	Основное	Мобильный складной стол Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
51.	Компьютерное кресло	Мебель	Основное	Тип каркаса: металлический Материал корпуса: пластик Материал обивки: ткань Наличие механизма регулировки по высоте Наличие подлокотников	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
52.	Мультимедийный комплект	ТС	Основное	Состоит из: экрана, проектора, кронштейна. Предназначен для демонстрации учебного контента. Диагональ экрана: не менее 230 мм Тип кронштейна: потолочный Тип проектора: лазерный Напряжение: 220 В	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
53.	Ноутбук	Оборудование	Основное	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов	ПМ. 02

				Количество ядер процессора: не менее 4 Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В	ПМ. 03 ПМ. 04
--	--	--	--	---	------------------

Зона по видам работ «Ресторанное искусство»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Барный модуль	Мебель	Специализированное	Предназначен для размещения оборудования, инвентаря, продуктов, приготовления напитков в работе официантов. Высота с внешней стороны: не менее 1200 мм Высота с внутренней стороны: не менее 900 мм Глубина рабочей зоны внутренней: не менее 600 мм Глубина рабочей зоны внешней (для гостя): не менее 400 мм Наличие ниш для хранения инвентаря. Длина конструкции: не менее 5000 мм Вид материала: ЛДСП	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
2.	Стул барный	Мебель	Специализированное	Предназначен для размещения и обслуживания гостей за барной стойкой. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 700 мм Материал сидения: ткань Нагрузка: не менее 100 кг	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
3.	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Предназначен для приготовления кубиков льда для быстрого охлаждения напитков.	ПМ. 02 ПМ. 03

				Габаритные размеры: ширина не менее 590 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 600 мм Тип льда: кубиковый Охлаждение: воздушное. Бункер: есть Управление: электромеханическое Подключение к воде: требуется подвод и отвод воды Напряжение: 220 В	ПМ. 04
4.	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Предназначена для перемолки кофейных зерен. Габаритные размеры: ширина не менее 130 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 350 мм Вместимость бункера для зерен: не менее 1000 гр. Материал: металл Напряжение: 220 В	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
5.	Барный холодильник	Оборудование	Специализированное	Предназначен для охлаждения и длительного хранения продуктов и напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 450 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 450 мм Материал корпуса: металл. Материал двери: стекло. Охлаждение: динамическое. Количество полок-решеток: не менее 4 Температурный режим: от +5 до +20 С. Объем не менее 90 л Напряжение: 220 В	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
6.	Соковыжималка	Оборудование	Специализированное	Предназначена для выжимания сока из фруктов, ягод и овощей. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 200 мм Скорость вращения: не менее 10000 об/мин Количество скоростей: не менее 2 Кувшин для сока: не менее 1 л	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04

				Контейнер для жмыха: не менее 1 л Материал: нержавеющая сталь Напряжение: 220 В	
7.	Коктейльная барная станция	Мебель	Специализированное	В изделие входят: мойка, теплоизолированная ванна для льда, двойной карман для бутылок, поставляется в сборе. Предназначена для обустройства раздачи и зоны приготовления напитков, размещения оборудования. Вид: пристенный, открытая Габаритные размеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм. Размер мойки: длина не менее 300 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 100 мм. Размер ванны для льда: длина не менее 400 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 200 мм. Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
8.	Кофемашина	Оборудование	Специализированное	Предназначена для приготовления широкого спектра кофейных напитков. Габаритные размеры: длина не менее 650 мм, ширина не менее 550 мм, высота не менее 500 мм Установка: настольная, рожковая Тип кофе: молотый. Объем бойлера не менее 10 л Разновидность кофемашины: полуавтоматическая Материал корпуса: нержавеющая сталь Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 3,5 кВт	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
9.	Тележка сервировочная	Мебель	Специализированное	Предназначена для перемещения готовых напитков и посуды, а также для подачи грязной посуды в мойку. Габаритные размеры: длина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Количество полок: не менее 2	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04

				Наличие тормозного механизма на колесных опорах: да Материал каркаса: нержавеющая сталь	
10.	Стол шведский для демонстрации блюд	Мебель	Специализированное	Предназначен для кратковременного хранения блюд и продуктов питания, их демонстрации. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал корпуса: дерево Установка: напольная	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
11.	POS-система	Оборудование	Специализированное	POS-система состоит: кассовый терминал, 2D-сканер для считывания маркировки, онлайн-кассы. Предназначен для моделирования процедур оплаты за услуги. Тип терминала: стационарный Тип подключения: Ethernet (локальная сеть) Напряжение: 220 В	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
12.	Станция официанта	Мебель	Специализированное	Предназначена для организации работы официантов в кафе, ресторанах и барах. Габаритные размеры: длина не менее 1350 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 950 мм Материал корпуса: ЛДСП Количество ящиков: не менее 2 Количество ниш с распашными дверями: не менее 3	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
13.	Модуль барный для сбора отходов	Мебель	Специализированное	Модуль барный для сбора отходов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не более 500 мм, высота не менее 800 мм Диаметр отверстия не менее 200 мм Тип дверей: распашные Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
14.	Стол открытый с	Мебель	Специализированное	Предназначен для размещения оборудования и	ПМ. 02

	бортом			приготовления напитков за барной стойкой. Габаритные размеры: длина не менее 600 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь Высота борта не менее 50 мм	ПМ. 03 ПМ. 04
15.	Витрина	Оборудование	Специализированное	Предназначена для демонстрации и хранения приготовленных изделий и напитков. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 1200 мм Глубина полок: не менее 300 мм Внутренний объем: не менее 2 куб. м Охлаждение: динамическое Количество полок: не менее 2 Материал полки: стеклянные Напряжение: 220 В	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
16.	Лестница для напитков	Мебель	Специализированное	Предназначена для хранения напитков, рабочая поверхность для приготовления коктейлей, разлива напитков. На нижней части устанавливают посуду, инвентарь. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Наличие полок: да Материал корпуса: нержавеющая сталь Высота борта не менее 50 мм	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
17.	Машина посудомоечная	Оборудование	Специализированное	Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и гастроемкостей. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Тип: фронтальный. Напряжение 220 В. Мощность не менее 3,5 кВт	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04

				Производительность: не менее 400 тарелок/час Количество режимов мойки: не менее 2 Подключение к горячей воде: да	
18.	Стол для кофемашин	Мебель	Специализированное	Стол с бортом предназначен для размещения кофемашин. Габаритные размеры: длина не менее 1200 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
19.	Стол закрытый с каплесборником	Мебель	Специализированное	Предназначен для работы бариста с жидкостями. Стол закрытый с каплесборником и ополаскивателем, с бортом. Габаритные размеры: длина не менее 700 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
20.	Стол закрытый с мойкой	Мебель	Специализированное	Предназначен для мойки инвентаря при приготовлении напитков. Габаритные размеры: длина не менее 600 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Размер мойки: длина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 100 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь Высота борта не менее 50 мм	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
21.	Стол открытый с полкой	Мебель	Специализированное	Предназначен для размещения оборудования, инвентаря. Стол открытый с полкой, с бортом. Габаритные размеры: длина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Наличие полок: да	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04

				Материал корпуса: нержавеющая сталь Высота борта не менее 50 мм	
22.	Холодильный стол	Оборудование	Специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения напитков и кофейных зерен для кофемашин. Габаритные размеры: длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь Количество дверей: не менее 2	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
23.	Холодильный шкаф	Оборудование	Специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения спиртных напитков для изготовления коктейлей Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Количество камер: не менее 1 Конструкция двери: распашная Материал двери: стекло Материал корпуса: металл Объем: не менее 100 л Охлаждение: динамическое Количество полок: не менее 3 Напряжение: 220 В	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
24.	Ресторанный стол	Мебель	Специализированное	Предназначен для сервировки и обслуживания гостей. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее Материал: дерево	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
25.	Ресторанный стул	Мебель	Специализированное	Предназначен для размещения гостей при обслуживании. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 400 мм	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04

				Вид материала сидения: ткань Вид материала спинки: ткань Материал каркаса: дерево Форма основания: ножки	
26.	Смартфон	Оборудование	Основное	Предназначен для работы в автоматизированной системе обслуживания гостей и формирования заказов. Количество ядер процессора: не менее 8 Наличие встроенного микрофона и динамиков: да Наличие модулей и интерфейсов: Bluetooth, GPS, USB, WI-FI Наличие тыльной и фронтальной камеры: да Объем встроенной памяти: не менее 128 Гб Размер диагонали: не менее 5 дюймов Напряжение: 220 В	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
27.	Ноутбук	Оборудование	Основное	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
28.	Звукоусиливающий комплект	ТС	Основное	Состоит из: акустической системы, усилителя звука, микшерского пульта, беспроводной микрофонной системы, настольного микрофона, телекоммуникационного шкафа. Предназначен для аудиальной трансляции учебного контента. Акустическая система: не менее 2 полос, частота не менее 70 Гц Усилитель: мощность не менее 120 Вт, частотный диапазон: не менее 70 Гц	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04

				Микшерский пульт: не менее 4 каналов, разъёмы XLR Беспроводная микрофонная система: микрофон на «гусиной шее», частота не менее 50 Гц, не более 17000 Гц, длина держателя не менее 200 мм. Напряжение: 220 В	
29.	Мультимедийный комплект	ТС	Основное	Состоит из: экрана, проектора, кронштейна. Предназначен для демонстрации учебного контента. Диагональ экрана: не менее 230 мм Тип кронштейна: потолочный Тип проектора: лазерный Напряжение: 220 В	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
30.	Стул	Мебель	Основное	Предназначен для организации рабочего места преподавателя. Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04
31.	Стол-трансформер	Мебель	Основное	Мобильный складной стол Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	ПМ. 02 ПМ. 03 ПМ. 04

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Гимнастическое оборудование	Оборудование	Основное	Инвентарь и оборудование для выполнения гимнастических упражнений	СГ.04
2.	Волейбольная площадка	Оборудование	Основное	Комплект: мячи волейбольные mva 300	СГ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
3.	Баскетбольная площадка	Оборудование	Основное	Комплект: мячи баскетбольные Molten BGN7X, стойки баскетбольные	СГ.04
4.	Футбольная и гандбольная площадка	Оборудование	Основное	Комплект ворот, мяч футбольный Select delta	СГ.04
5.	Оборудование для игры в бадминтон	Оборудование	Основное	Ракетки, воланы	СГ.04
6.	Оборудование для настольного тенниса	Оборудование	Основное	Стол теннисный Sponeta; комплект сеток, ракетки, шарики	СГ.04
7.	Спортивный инвентарь	Оборудование	Основное	Инвентарь для спортивных игр и упражнений	СГ.04

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

Актный зал

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

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Конференц-стол	Мебель	Основное	Конференц-стол, размеры: 2000*800*760 мм	СГ.00 ОП.00 ПМ.01
2.	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры	

				(ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
3.	Кафедра выдачи	Мебель	Основное	Стойка ресепшен, 4 модуля, размеры: 3395*1835*1160 мм	
4.	Кафедра выдачи	Мебель	Основное	Стойка ресепшен, 5 модулей, размеры: 5700*1250*1160 мм	
5.	Диван	Мебель	Основное	3-местный, левый, правый, размер: 150*70*80 см	
6.	Диван	Мебель	Основное	Модуль, П-образный, размер: 190/130*55*77 см	
7.	Стеллаж	Мебель	Основное	Стеллаж металлический односторонний, стационарный металлический, размеры (ширина*глубина*высота): 930x227x2050 мм, для хранения книг, журналов, документации	
8.	Стеллаж	Мебель	Основное	Стеллаж металлический двусторонний, стационарный металлический, размеры (ширина*глубина*высота): 930x227x2050 мм, для хранения книг, журналов, документации	
9.	Стеллаж	Мебель	Основное	Стеллаж металлический двусторонний стационарный, размеры (ширина*глубина*высота): 930x452x1600 мм, для хранения книг, журналов, документации	
10.	Специализированное компьютерное место для читателей	Оборудование	Специализированное	Специализированное компьютерное место для читателей, персональный компьютер (Моноблок LG, клавиатура) с выходом в интернет	
11.	Мультимедийный проектор Casio XJ-V2	ТС	Основное	Casio XJ-V2, портативный, DLP, разрешение: 1024x768, яркость: 3000 лм, вес: 2.9 кг, экран для проектора	

12.	Моноблок Wibtek A23	ТС	Основное	Моноблок Wibtek A23, диагональ экрана 23", поддержка Windows
13.	Стол с микролифтом на электроприводе	Оборудование	Специализированное	Стол с микролифтом на электроприводе, без столешницы, с регулируемым уровнем высоты, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
14.	Портативное устройство для чтения PEARL	Оборудование	Специализированное	Персональный компьютер, передающее устройства (камера) с наушниками и ПО «OpenBook 9.0», оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
15.	Принтер для печати View Plus EmBraille	Оборудование	Специализированное	Принтер для печати рельефно-точечным шрифтом Брайля, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
16.	Клавиатура	Оборудование	Специализированное	Клавиатура адаптированная беспроводная с большими кнопками и накладкой, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
17.	Джойстик компьютерный	Оборудование	Специализированное	Джойстик компьютерный адаптированный беспроводной, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
18.	Видео-увеличитель	Оборудование	Специализированное	Складной настольный видео-увеличитель Toraz PHD 15" с батареей, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
19.	Портативная информационная система «Исток»	Оборудование	Специализированное	Портативная информационная индукционная система, информационно-коммуникационная панель для инвалидов по слуху

20.	Радиокласс «СОНЕТ РСМ”РМ-1»	Оборудование	Специализированное	Заушный индуктор, индукционная петля, микрофон, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
21.	Дисплей	Оборудование	Специализированное	Дисплей Брайля Alva USB 640 Comfort, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения.....	3
Требования к проведению демонстрационного экзамена	4
Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы).....	7
Требования к структуре дипломного проекта (работе).....	8
Порядок подачи и рассмотрении апелляций.....	11
Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.....	12
Методические рекомендации	13
Приложения.....	23

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство присваивается квалификация: специалист по туризму и гостеприимству.

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

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

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПМ 01. Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства
ВД 02. Предоставление услуг предприятия питания	ПМ.02. Предоставление услуг предприятия питания
По запросу работодателя (при наличии)	
ВД 03. Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)	ПМ 03. Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)
ВД.04. Стандарты технологии и обслуживания в предприятиях питания	ПМ.04. Стандарты технологии и обслуживания в предприятиях питания

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
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
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
Освоение профессии рабочего (Официант, бармен)	ПК 3.1 Оказывать услуги потребителям в предприятиях питания различных типов
Стандарты технологии и обслуживания в предприятиях питания	ПК 4.1 Выполнять стандарты технологии и обслуживания в предприятиях питания

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к проведению демонстрационного экзамена

1) Демонстрационный экзамен проводится с использованием оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые оператором (Приложение 1).

2) Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

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

3) Продолжительность демонстрационного экзамена составляет 3 ч. 00 мин.

4) В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении демонстрационного экзамена, не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в подготовке экзаменуемых обучающихся или представляющих с экзаменуемыми одну образовательную организацию.

5) Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД).

ЦПДЭ располагается на территории университета, обладающий необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

План проведения демонстрационного экзамена утверждается приказом не позднее чем за 20 календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена совместно с государственной экзаменационной комиссией.

План проведения демонстрационного экзамена определяет:

- ~ место расположения ЦПДЭ;
- ~ дату и время начала проведения демонстрационного экзамена;
- ~ расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп;
- ~ планируемую продолжительность проведения демонстрационного экзамена;
- ~ технические перерывы при проведении демонстрационного экзамена.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства. Факт ознакомления отражается техническим экспертом в протоколе об ознакомлении экспертов с правилами охраны труда и безопасности производства и протоколе об ознакомлении участников с правилами охраны труда и безопасности производства.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей и имеют право сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

~ 6) Выпускники обязаны:

~ во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

~ во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

~ в ходе проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут при себе иметь лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами ЦПДЭ.

7) Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест. После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе. После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена. В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена. Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведённого при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

8) Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 50-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации. Баллы выставляются в протоколе

проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено. Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА. Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в университет в составе архивных документов.

Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы 1.

Таблица 1 – Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из пятидесятибалльной шкалы в пятибалльную

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

9) На основании итогового протокола ДЭ и таблицы № 1 секретарь ГЭК заполняет аттестационную ведомость по ДЭ, а члены государственной экзаменационной комиссии, включая председателя ГЭК, ее подписывают. Копия итогового протокола прилагается к аттестационной ведомости

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

1) В ходе выполнения и представления результатов дипломной работы (проекта) обучающийся должен:

- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общие и профессиональные компетенции;
- показать достаточный уровень общей и специальной подготовки, соответствующей требованиям ОПОП и ФГОС СПО по специальности, способность и умение применять теоретические знания и практические навыки при решении конкретных задач, стоящих перед специалистом в современных условиях;
- показать умение разработать программу исследования, включающую формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;
- показать способность к анализу источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- показать умение систематизировать и анализировать полученные результаты;
- уметь выделять элементы новизны по исследуемой проблеме;
- продемонстрировать умение вести диалог, представлять результаты исследований, отвечать на вопросы, оперировать научной и специальной терминологией.

2) Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы) (Приложение 2), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Темы дипломных проектов (работ) соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу, разрабатываются преподавателями междисциплинарных курсов совместно с представителями работодателей, заинтересованных в трудоустройстве выпускников.

3) Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом ректора ФГБОУ ВО «ВВГУ» на основании личного заявления студента (Приложение 3), поданного не позднее, чем за 2 недели до выхода на преддипломную практику

4) Основными функциями руководителя дипломного проекта (работы) являются:
разработка индивидуального задания в соответствии с выбранной темой (Приложение 4);

оказание помощи студенту в разработке календарного графика работы на весь период выполнения дипломной работы (Приложение 5);

оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы и Интернет-ресурсов;

консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения работы;

контроль хода выполнения дипломной работы в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения с обучающимся промежуточных результатов, полученных при выполнении дипломной работы;

консультирование обучающегося (оказание помощи) при подготовке доклада (презентации) к процедуре защиты дипломной работы;

представление письменного отзыва на дипломную работу.

По завершении студентом выполнения и написания дипломной работы руководитель проверяет качество работы, подписывает ее, готовит отзыв о дипломной работе и передает работу вместе с отзывом (Приложение 6) председателю ЦМК.

5) Ответственность за содержание, выводы, достоверность всех данных, качество оформления, а также своевременное завершение дипломной работы (проекта) несет обучающийся - автор дипломной работы (проекта).

6) Дипломный проект (работа) подлежит обязательному прохождению нормоконтроля на соответствие требованиям к оформлению текстовой части выпускных квалифицированных работ. Нормоконтроль осуществляют преподаватели структурного подразделения СПО, утвержденные на заседании цикловой методической комиссии.

7) Общее руководство подготовкой и контроль за ходом выполнения дипломной работы студентом осуществляется заместителем директора по учебной работе структурного подразделения СПО.

8) Защита дипломных проектов (работ) проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава, не считая членов экспертной группы.

9) Процедура защиты, как правило, включает: устное сообщение автора работы (доклад) перед членами ГЭК (не более 5-7 минут); вопросы членов ГЭК и других присутствующих на процедуре защиты лиц к автору работы, относящиеся к его устному выступлению или представленному тексту, и ответы на них; выступление руководителя дипломного проекта (работы) (с предоставлением письменного отзыва); выступления членов ГЭК и других присутствующих на защите лиц, касающиеся содержания и итогов выполнения дипломного проекта (работы). На всю процедуру защиты дипломного проекта (работы) отводится до 30 минут.

10) Выпускникам и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Требования к структуре дипломного проекта (работе)

1) Работа оформляется в соответствии с требованиями стандарта СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 «Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам».

2) Дипломный проект (работа) содержат следующие структурные элементы:

- **Титульный лист.**
- **Содержание.** В нём последовательно перечисляются все заголовки работы с указанием номера страницы, на которой помещен каждый заголовок.

- **Введение.** Должно быть четко структурировано, отражать актуальность и новизну выбранной темы, оценку современного состояния решаемой проблемы, цель выполнения работы, задачи, которые необходимо решить для достижения цели работы, и практическое значение результатов дипломного проекта (работы).

- **Основная часть.** Основная часть работы делится на главы, каждая из которых должна содержать законченную информацию. Например, Глава 1 содержит теоретическую часть дипломного проекта (работы), аналитический обзор литературы и анализ состояния изученности данной проблемы по современным источникам (последние 5-10 лет) и электронным ресурсам. Необходимо сделать акцент на неисследованных аспектах проблемы, дать определения понятий, используемых в работе. Глава 2, как правило, содержит методическую часть дипломного проекта (работы), описание использованного материала и применяемых методик исследования. Глава 3 содержит практическую часть дипломного проекта (работы), описание опытно-экспериментальной работы, этапы и логику исследования, а также краткое описание базы исследования, методов и средств обработки данных, описание результатов эксперимента.

- **Заключение.** В заключении необходимо отметить преимущества выдвигаемых автором предложений, охарактеризовать возможные перспективы дальнейшего развития работ в этой области, представить практические рекомендации или результаты внедрения положений дипломного проекта (работы). В заключении необходимо дать ответы на поставленные в начале исследования (во введении) задачи, отразить основные выводы, подтверждающие (или опровергающие) гипотезу. Заключение завершается предположениями по поводу дальнейших возможностей исследования данной проблемы. Выводы должны не просто констатировать факты проведения работ по тем или иным направлениям, а отражать основные научные результаты и акцентировать их новизну. Выводы должны быть четкими, лаконичными, представленными отдельными пронумерованными пунктами.

- **Список использованных источников и литературы.** Список оформляется в соответствии с требованиями, предъявляемыми к научно-справочному аппарату, включает все источники, которыми обучающийся пользовался при написании дипломного проекта (работы). Нумерация литературных ссылок в работе должна быть единой, сплошной, начиная с литературного обзора и заканчивая экспериментальной частью. Список может быть составлен по алфавитному признаку, по хронологическому признаку (в порядке выпуска работ), по мере упоминания работ в тексте.

- **Приложения.** В приложении могут быть размещены графики, таблицы, выдержки из официальных и реальных документов (фотографии, карты, схемы, диаграммы, чертежи, результаты экспериментов и т.д.). Все материалы приложения должны помогать более полно осветить проблему, затронутую в работе, показать, как формировались данные для расчетов. Каждое приложение начинается с новой страницы, имеет буквенное обозначение и название, которые указываются в оглавлении. В тексте работы ссылка на приложение дается в круглых скобках. Графическая часть проекта должна быть представлена на плакатах.

3) К процедуре защиты дипломного проекта (работы) студенту необходимо подготовить сам диплом, раздаточный материал (при необходимости), презентацию и доклад, содержащий в себе краткое изложение исследования и основные выводы.

Структура доклада должна включать:

- актуальность работы (2–3 предложения);
- характеристику объекта и предмета исследования;
- перечисление используемых методов исследования;
- описание поставленных целей и задач;

- краткий рассказ в логической последовательности о том, как решались поставленные задачи и к каким выводам пришли (краткий пересказ всех глав диплома с выводами);
- предложения и рекомендации по улучшению и оптимизации предмета и объекта исследования;
- обоснование научной и практической ценности предложений студента и дипломного проекта (работы) в целом.

Объем доклада должен составлять от 5 до 8 страниц, объем презентации не больше 25 слайдов (включая выходные данные).

4) ГЭК оценивает дипломный проект (работу) с учетом ее содержания, умения обучающегося излагать и отстаивать основные положения работы, а также с учетом мнения руководителя дипломного проекта (работы) (Приложение 7).

При оценке дипломного проекта (работы) учитываются:

- уровень научно-теоретического обоснования темы;
- структура исследования, соответствие теме дипломного проекта (работы), качество содержания понятийного аппарата;
- анализ исследований по выбранной проблеме, формулирование основных теоретических позиций;
- комплексность использования методов исследования, их адекватность задачам исследования;
- качество разработки и использования методик на разных этапах исследования, применение информационных технологий на этапах выполнения и при защите дипломного проекта (работы);
- самостоятельность анализа и интерпретации фактического материала;
- обоснованность выводов;
- грамотность оформления дипломного проекта (работы): структура, рубрикация, редакция текста, библиографическое описание изученной литературы;
- апробация работы (наличие публикаций в ведущих отечественных и зарубежных журналах, участие в международных и Российских конференциях) и т.д.;
- раскрытие наиболее значимых теоретических положений и экспериментальных результатов;
- аргументированность ответов на вопросы, обоснование позиций, владение материалом исследования;
- уровень сформированности компетенций.

5) Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве университета.

6) Дипломный проект (работа) после защиты хранится в структурном подразделении СПО на бумажном и электронном носителях не менее 5 лет (если не установлено иное). Через 6 лет после защиты дипломные проекты (работы) списывается по акту комиссией, утверждаемой распоряжением по колледжу и возглавляемой директором.

7) В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

8) Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

9) Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной

причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из образовательной организации.

10) Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине), и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

11) Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

12) Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Порядок подачи и рассмотрения апелляций

1) По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

2) Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации (Приложение 8).

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

4) Состав апелляционной комиссии утверждается ректором ФГБОУ ВО «ВВГУ» одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

5) Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

6) Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

7) При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

8) В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

9) В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

10) Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

11) Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

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

1) Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

2) При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных

особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

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

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

3) Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов.

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

Методические рекомендации

1 Методические рекомендации по участию в демонстрационном экзамене.

Основные понятия:

– демонстрационный экзамен - форма государственной итоговой и промежуточной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, направленная на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов;

– центр проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ) – площадка, оборудованная и оснащенная в соответствии с комплектом оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена на территории образовательной организации или иной организации;

– комплект оценочной документации (КОД) - комплект документов и материалов, содержащих комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, включающий в себя перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий;

– задание демонстрационного экзамена – практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в режиме реального времени;

– критерии оценивания – разработанная система оценки задания демонстрационного экзамена, основанная на отдельных профессиональных компетенциях, устанавливающая структуру общей суммы баллов, выставляемых по результатам процедуры оценивания;

– участники демонстрационного экзамена – выпускники и студенты образовательных организаций по образовательным программам среднего профессионального образования, допущенные по решению образовательной организации до государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена;

– эксперт экспертной группы – лицо, обладающее профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен, данные о котором внесены в реестр сертифицированных экспертов или прошедшее подготовку в качестве эксперта демонстрационного экзамена в Федеральном государственном

образовательном учреждении дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования»;

- главный эксперт – эксперт, организующий и контролирующий деятельность возглавляемой экспертной группы, создаваемой в составе государственной экзаменационной комиссии, не участвующий в оценивании результатов государственной итоговой аттестации, а также обеспечивающий соблюдение всех требований к проведению государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена, назначенный по решению образовательной организации;

- технический эксперт – лицо, ответственное за техническое состояние оборудования и его эксплуатацию, функционирование инфраструктуры центра проведения демонстрационного экзамена, а также соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами требований охраны труда и техники безопасности. Назначается приказом руководителя организации, на базе которой создан центр проведения демонстрационного экзамена;

- экспертная группа – группа экспертов в составе государственной экзаменационной комиссии, создаваемая по каждой профессии, специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен;

- экзаменационная группа – группа выпускников, студентов образовательной организации, проходящая демонстрационный экзамен, как правило, в соответствии с требованиями одного комплекта оценочной документации, из одной учебной группы, в рамках одной профессии, специальности среднего профессионального образования, в одном центре проведения демонстрационного экзамена, созданная решением образовательной организации;

- продолжительность демонстрационного экзамена – промежуток времени, непосредственно затрачиваемый участниками демонстрационного экзамена на выполнение задания демонстрационного экзамена, который может быть ограничен в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации;

- подготовительный день демонстрационного экзамена – день, назначаемый не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена, в течение которого главным экспертом проводится комплекс мероприятий по проверке готовности ЦПДЭ, включающий в себя осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы, распределение рабочих мест и знакомство с ними участников демонстрационного экзамена, проводится в присутствии членов экспертной группы, технического эксперта, участников демонстрационного экзамена в соответствии с графиком проведения демонстрационного экзамена.

Процедура

Допуск к экзамену осуществляется Главным экспертом на основании документа, удостоверяющего личность.

К демонстрационному экзамену допускаются участники демонстрационного экзамена, прошедшие ознакомление с требованиями охраны труда и безопасности производства, а также ознакомившиеся с рабочими местами.

К оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена допускаются члены Экспертной группы, прошедшие ознакомление с требованиями охраны труда и техники безопасности, а также ознакомившиеся с распределением обязанностей.

Перед началом экзамена членами Экспертной группы, участникам демонстрационного экзамена разъясняются их права и обязанности, обращается внимание на установленные запреты и ограничения в период проведения демонстрационного экзамена, включая необходимость недопущения у указанных лиц запрещенных средств и предметов и необходимость их сдачи на период нахождения в центре проведения демонстрационного экзамена во время проведения демонстрационного экзамена.

Главным экспертом выдаются задания демонстрационного экзамена каждому участнику в бумажном виде, членам экспертной группы дополнительно критерии оценивания

в разрезе установленного распределения обязанностей и состава экзаменационных групп, дополнительные инструкции к ним (при наличии), а также разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена.

После получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление и возникающие вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут.

По завершению процедуры ознакомления с заданием участники подписывают протокол распределения рабочих мест и ознакомления участников с документацией, оборудованием и рабочими местами, оформляемый по каждой экзаменационной группе. Протокол проведения демонстрационного экзамена подписывается главным экспертом и экспертами после завершения демонстрационного экзамена, участники демонстрационного экзамена протокол проведения демонстрационного экзамена не подписывают.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания главного эксперта и фиксации времени начала проведения демонстрационного экзамена в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

Организация деятельности экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется главным экспертом.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения демонстрационного экзамена в течение всего времени проведения демонстрационного экзамена и завершения процедуры оценивания результатов демонстрационного экзамена.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами экспертной группы без разрешения главного эксперта если иное не предусмотрено требованиями комплекта оценочной документации и не связано с обеспечением выполнения требований охраны труда и производственной безопасности.

В случае возникновения несчастного случая или болезни экзаменуемого главным экспертом незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц от ЦПДЭ для оказания медицинской помощи и уведомляется представитель образовательной организации, которую представляет экзаменуемый (далее – сопровождающее лицо). Далее с привлечением сопровождающего лица принимается решение об отстранении экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения демонстрационного экзамена и требованиями комплекта оценочной документации.

В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу по его желанию.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в Протоколе проведения демонстрационного экзамена.

Участник, нарушивший правила поведения на экзамене и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол проведения демонстрационного экзамена. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

После повторного предупреждения участник может быть удален из центра проведения демонстрационного экзамена если его действия (бездействия) влекут нарушение объективности демонстрационного экзамена, мешают другим участникам демонстрационного экзамена, нарушают требования охраны труда и безопасности производства.

В процессе выполнения заданий экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования охраны труда и безопасности производства. Несоблюдение экзаменуемыми указанных требований может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий.

Процедура проведения демонстрационного экзамена проходит с соблюдением принципов объективности, справедливости и открытости. Вся информация и инструкции по выполнению заданий экзамена от главного эксперта и членов экспертной группы, в том числе с целью оказания необходимой помощи, должны быть четкими и недвусмысленными, не дающими преимущества тому или иному участнику.

Обеспечение соблюдения требований охраны труда и безопасности производства, сохранение жизни и здоровья участников демонстрационного экзамена и других лиц, привлеченных к организации и проведению демонстрационного экзамена, являются высшим приоритетом и не могут уступать в пользу каких-либо иных факторов и обстоятельств.

Вмешательство иных лиц, которое может помешать участникам завершить экзаменационное задание, не допускается.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не предусмотрено комплектом оценочной документации.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии требованиями комплекта оценочной документации, критериями оценивания.

Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предоставленных главным экспертом ведомостей.

Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена – это обеспечение равных условий для всех участников демонстрационного экзамена.

После всех оценочных процедур, главным экспертом и членами экспертной группы производится сверка баллов, их внесение в протокол проведения демонстрационного экзамена. К сверке привлекается член государственной экзаменационной комиссии, присутствовавший в центре проведения демонстрационного экзамена и не входящий в состав экзаменационной группы.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается в государственную экзаменационную комиссию для выставления итоговых оценок по результатам государственной итоговой аттестации, в дальнейшем хранится в образовательной организации.

Общие требования охраны труда, предъявляемые при поведении демонстрационного экзамена.

Во время выполнения экзаменационного задания запрещается:

- отключать и подключать интерфейсные кабели периферийных устройств;
- класть на устройства средств компьютерной и оргтехники бумаги, папки и прочие посторонние предметы;
- прикасаться к задней панели системного блока (процессора) при включенном питании;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования;
- работать со снятыми кожухами устройств компьютерной и оргтехники;
- располагаться при работе на расстоянии менее 50 см от экрана монитора;
- устанавливать неизвестные системы паролирования и самостоятельно проводить переформатирование диска.

Во избежание поражения током запрещается:

- прикасаться к задней панели персонального компьютера и другой оргтехники, монитора при включенном питании;
- допускать попадания влаги на поверхность монитора, рабочую поверхность клавиатуры, дисководов, принтеров и других устройств;
- переключать разъемы интерфейсных кабелей периферийных устройств при включенном питании;
- снимать крышки и панели, жестко закрепленные на устройстве;

- производить включение/выключение аппаратов мокрыми руками;
- эксплуатировать аппарат, если он перегрелся, стал дымиться, появился посторонний запах или звук;
- эксплуатировать аппарат, если его уронили или корпус был поврежден;
- вынимать застрявшие листы можно только после отключения устройства из сети;
- перемещать аппараты включенными в сеть.

При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение экзаменационного задания и сообщить об этом главному эксперту. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить техническому эксперту и до устранения неполадок к работе не приступать.

2 Методические рекомендации по выполнению дипломного проекта (работы).

Защита дипломного проекта (работы) проводится с целью выявления готовности выпускника к осуществлению основных видов деятельности, соответствия качества подготовки выпускников требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

В процессе написания дипломного проекта (работы) студент должен осуществить следующее: систематизировать, обобщить и расширить творческие и практические знания по избранной теме исследования; применить теоретические и практические знания в целях выработки рекомендаций по решению конкретных практических задач.

В ходе выполнения дипломного проекта (работы) необходимо решить ряд конкретных задач:

- обосновать актуальность выбранной темы, ее ценность и значение;
- изучить теоретические положения, статистические материалы, справочную и научную литературу по избранной теме;
- собрать необходимый практический материал для проведения конкретного анализа и решения профессиональных задач;
- провести анализ собранных данных, используя соответствующие методы обработки и анализа информации.
- реализовать практическую часть дипломного проекта (работы);
- сделать выводы и разработать рекомендации на основе проведенного анализа;
- оформить дипломный проект (работу) в соответствии с нормативными требованиями, предъявляемыми к подобным материалам.

Подготовка дипломного проекта (работы) состоит из следующих этапов:

- выбор темы, ознакомление с литературой, составление плана;
- составление библиографии, изучение нормативных документов, научных источников;
- преддипломная практика и сбор практической информации;
- обработка и анализ имеющейся информации;
- формулировка выводов, разработка авторских предложений, рекомендаций и качественно новых подходов;
- оформление, распечатка и переплет дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) должен иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Дипломный проект (работа) может выполняться по предложениям учреждений, организаций, предприятий.

Выполнение дипломного проекта (работы) студентом сопровождается консультациями, в ходе которых руководитель дипломной работы разъясняет назначение и задачи, структуру и объем работы, принципы разработки и оформления, рекомендует примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) представляет собой законченное исследование одной из

общих или частных проблем изученных дисциплин и профессиональных модулей. Она может носить опытно-практический, опытно-экспериментальный характер. Выбор характера работы зависит от цели, которую автор в данной работе формулирует.

Дипломный проект (работа) может быть логическим продолжением курсовой работы (проекта), идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа (проект) может быть использована в качестве составной части (раздела, главы) дипломного проекта (работы).

Подбор литературы следует начинать сразу же после выбора темы дипломного проекта (работы). Изучение литературы по выбранной теме нужно начинать с общих работ, чтобы получить представление об основных вопросах, к которым примыкает избранная тема, а затем уже вести поиск нового материала. При изучении литературы желательно соблюдать следующие рекомендации:

- начинать следует с литературы, раскрывающей теоретические аспекты изучаемого вопроса - учебников, учебных пособий, справочников, государственных стандартов;

- детальное изучение студентом литературных источников заключается в их конспектировании и систематизации, характер конспектов определяется возможностью использования данного материала в работе - выписки, цитаты, краткое изложение содержания литературного источника или характеристика фактического материала; систематизацию получаемой информации следует проводить по основным разделам дипломного проекта (работы), предусмотренным планом;

- при изучении литературы не стоит стремиться освоить всю информацию, заключённую в ней, а следует отбирать только ту, которая имеет непосредственное отношение к теме работы; критерием оценки прочитанного является возможность его практического использования в дипломном проекте (работе);

- изучая литературные источники, следует тщательно оформлять выписки, чтобы в дальнейшем было легко ими пользоваться;

- следует ориентироваться на последние данные по соответствующей проблеме, опираясь на самые авторитетные источники, точно указывать, откуда взяты материалы; при отборе фактов из литературных источников нужно подходить к ним критически;

- особой формой фактического материала являются цитаты, которые используются для того, чтобы без искажений передать мысль автора первоисточника, для идентификации взглядов при сопоставлении различных точек зрения; отталкиваясь от их содержания, можно создать систему убедительных доказательств, необходимых для объективной характеристики изучаемого вопроса; цитаты могут использоваться и для подтверждения отдельных положений работы; во всех случаях число используемых цитат должно быть оптимальным, т.е. определяться потребностями разработки темы, цитатами не следует злоупотреблять, их обилие может восприниматься как выражение слабости собственной позиции автора;

- сбор фактического материала - один из наиболее ответственных этапов подготовки дипломного проекта (работы). От того, насколько правильно и полно собран фактический материал, во многом зависит своевременное и качественное написание работы. Поэтому, прежде чем приступить к сбору материала, студенту совместно с руководителем необходимо тщательно продумать, какой именно фактический материал необходим для дипломного проекта (работы), и составить, по возможности, специальный план его сбора в период практики;

- после того, как изучена и систематизирована отобранная по теме литература, а также собран и обработан фактический материал, возможны некоторые изменения в первоначальном варианте плана дипломного проекта (работы).

Изложение материала в дипломном проекте (работе) должно быть последовательным и логичным. Все разделы должны быть связаны между собой.

Дипломный проект (работа) должна состоять из титульного листа, задания, содержания, введения, основной части, заключения, списка использованных источников и

приложений. Объем приложений не ограничивается.

Введение - это вступительная часть дипломного проекта (работы), в которой обосновываются актуальность, цель, задачи, объект, предмет исследования, проработанность проблемы в теоретических и практических исследованиях, теоретическую и практическую значимость, методы исследования, структуру работы. Введение также должно содержать информацию о теоретической и практической значимости исследования.

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

Коррективы во введении могут быть внесены после написания дипломного проекта (работы).

Актуальность темы работы раскрывается в двух направлениях: – теоретическом и практическом. Актуальность исследования определяется несколькими факторами:

- потребностью в новых данных;
- потребностью в новых технологиях;
- потребностью практики.

Обосновать актуальность, значит, проанализировать, объяснить, почему данную проблему нужно в настоящее время изучать.

Объект исследования – это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию, определяющее тему и цель исследования; отвечает на вопрос: что рассматривается в исследовании.

Предмет исследования – более конкретен, чем объект; это часть объекта или то, что происходит с объектом исследования, определенные свойства объекта их соотношения, зависимость объекта от каких условий. Предметом исследования могут быть явления в целом, отдельные их стороны, аспекты и отношения между отдельными сторонами и целым (совокупность элементов, связей, отношений в конкретной области исследуемого объекта, в которой выявлена проблема, требующая решения). свойств от каких-либо условий. Предмет исследования тесно связан с целью исследования, например, если цель - выявить условия, то предмет - условия...; цель - описать методику, то предмет – методика.

При определении объекта и предмета необходимо учитывать, что: объект даёт ответ на вопрос «что рассматривается?», предмет даёт ответ на вопрос «как рассматривается объект, в каких отношениях, связях, аспектах, функциях?»

Цель исследования – словесно-логическое описание представления о результате исследования, того, что ожидается в итоге исследовательской работы. Цель формулируется через отглагольное существительное: описание, развитие, изучение или через глагол: описать, развить, изучить.

Наиболее типичны следующие цели:

- ~ определение характеристики явлений, не изученных ранее, мало изученных, противоречиво изученных;
- ~ выявление взаимосвязи явлений;
- ~ изучение динамики явлений;
- ~ обобщение, выявление общих закономерностей;
- ~ создание классификаций, типологий;
- ~ создание методик;
- ~ адаптация методик.

Задачи исследования – это поэтапные действия, выбор путей и средств для достижения цели исследования в соответствии с выдвинутой гипотезой. В работе может быть несколько задач, обычно три – четыре. Задачи лучше всего формулировать в виде утверждения того, что необходимо сделать, чтобы цель была достигнута. Постановка задач основывается на дроблении цели исследования на подцели. Перечисление задач строится по принципу от

наименее сложных к наиболее сложным, трудоемким, а их количество определяется глубиной исследования. В работе может быть поставлено несколько задач. Задачи исследования формулируются через инфинитив глагола: проанализировать..., разработать..., выявить..., исследовать..., оценить..., установить связь..., охарактеризовать... и т.д. В ряде случаев формулировка задачи исследования может начинаться с существительного: усовершенствование..., анализ... создание... построение... определение... систематизация ... и т.д.

Основные методы исследования – служат инструментом в добывании фактического материала, являясь необходимым условием достижения поставленной в работе цели. Методы исследования – это способы сбора и обработки информации. Выбор методов определяется объектом и целями исследования. В пункте – методы исследования – перечисляются методы, с помощью которых проводилось исследование (теоретическое и практическое).

Структура исследования – исследователь указывает количество глав, параграфов, таблиц, исследуемых источников, приложения.

Теоретическая значимость – на какую область специальности могут оказать влияние полученные теоретические выводы, каковы перспективы прикладных работ.

Практическая значимость – это критерий, показывающий реальную пользу от применения результатов исследования в практической деятельности, их прикладную ценность. Обоснование практической значимости исследования дается в вводной части и подтверждается в заключении.

Основная часть. Основная часть работы делится на главы, каждая из которых должна содержать законченную информацию.

Содержание основной части должно точно соответствовать теме работы и полностью её раскрывать. В этом разделе студент должен показать умение сжато, логично и аргументировано излагать материал. Содержанием первого раздела являются, как правило, теоретические вопросы по теме дипломного проекта (работы), написанные с использованием литературных источников. Большое значение имеет правильная трактовка понятий, их точность и научность. Употребляемые термины должны быть общепринятыми либо приводиться со ссылкой на автора.

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

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

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

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

Третья глава предполагает описание выполненных расчетов, описание устройств, технологических процессов и т.п., содержит практическую часть дипломного проекта (работы), краткое описание базы исследования, методов и средств обработки данных, описание результатов эксперимента. Практическая часть может носить экспериментальный характер, определяемый спецификой темы дипломного проекта (работы).

Заключение - это последовательное логически стройное изложение итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами, поставленными и сформулированными во введении. В нем даются выводы по всему тексту проделанной работы:

- краткая характеристика теоретических основ работы.
- несмотря на то, что все уже сказано и подробно изложено в тексте основной части, в заключении студент снова обращается к проделанной работе, чтобы кратко воспроизвести логическую схему работы. Необходимо четко сформулировать и последовательно изложить полученные в ходе исследования промежуточные и основные выводы;
- практические рекомендации, как результат исследования; при изложении выводов обязательно указать авторскую роль в проведённой работе (что разработано, предложено автором, точки зрения, выводы, расчеты и так далее).

В заключении в лаконичном виде указываются общие результаты дипломного проекта (работы), формулируются общие выводы и предложения, достигнутые результаты, возможные перспективы применения результатов на практике и дальнейшего исследования проблемы. Заключение должно содержать основные выводы и рекомендации по каждой из поставленных задач работы. Заключение должно быть условно структурировано по пунктам, каждый из которых должен в сжатой форме представлять выводы по той или иной поставленной задаче с сохранением порядка их рассмотрения. Последние 1-3 пункта должны посвящаться заключительным положениям, которые показывают степень и глубину достижения основной цели работы. Выводы пишутся кратко по пунктам (как правило, одна задача – один абзац). Иллюстративный материал в заключении не используется. Основные требования к заключению – самостоятельность формулирования выводов, связь с основным содержанием работы, логичность и лаконичность изложения.

Заключение имеет особую важность, поскольку именно здесь в завершённой форме должны быть представлены итоговые результаты работы. В заключении объединяются отдельные результаты по теме и совокупный итог работы в целом. Здесь необходимо соотнести полученные выводы с целями и задачами, поставленными во введении, соединить в единое целое сделанные в предшествующих главах выводы, оценить успешность собственной работы. Целесообразно построить текст заключения как перечень выводов, разбив его на пункты, каждый из которых – выделение и обоснование одного конкретного вывода. Если работа наряду с теоретическими результатами имеет и практическую значимость, это также должно быть отмечено в заключении. Кроме того, следует оценить возможные перспективы их развития и использования.

Заключение лежит в основе доклада обучающегося на защите.

Список использованных источников и литературы должен включать в себя не менее 20 источников. При этом источники должны быть опубликованы за последние 5 лет. Обзор литературы должен показать знакомство обучающегося со специальной литературой, его умение систематизировать источники, критически их рассматривать, выделять существенное, оценивать ранее сделанное другими исследователями, определять главное в современном состоянии изученности темы. Материалы такого обзора следует

систематизировать в определенной логической последовательности. Поскольку дипломный проект (работа) обычно посвящается достаточно узкой теме, то обзор работ предшественников следует делать только по вопросам выбранной темы, а не по всей проблеме в целом. В обзоре литературы не нужно излагать все, что стало известно обучающемуся из прочитанного материала и имеет лишь косвенное отношение к его работе.

В Приложения следует относить вспомогательный материал, который при включении его в основную часть работы загромождает текст или увеличивает его объем. Приложения должны содержать любую информацию, относящуюся к теме и более полно раскрывающую ее содержание: копии документов, выдержки из нормативных актов, статистические показатели в виде таблиц, графиков, диаграмм, схемы изучаемых процессов, фотографии, промежуточные расчеты, таблицы вспомогательных цифровых данных, инструкции, методики и другие материалы.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте работы. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы слова «Приложение». Каждое приложение должно иметь заголовок, раскрывающий его содержание.

Дипломный проект (работа) должна удовлетворять следующим требованиям:

должна быть выполнена самостоятельно;

должна иметь теоретическую и практическую части. Вопросы теории должны быть тесно увязаны с предметом исследования;

практическая часть работы должна выполняться на основе всестороннего изучения и анализа статистического, фактического материала по исследуемой теме с использованием отечественного и зарубежного опыта, содержать предложения и рекомендации по улучшению текущей ситуации и решению исследуемой в работе проблемы;

работа должна отражать различные точки зрения на исследуемую проблему и отражать позицию автора; все авторские предложения и выводы должны быть аргументированы, научно обоснованы и иметь практическую ценность;

работа должна включать в себя таблицы, схемы, графики, диаграммы или иные демонстрационные формы, характеризующие сущность, структуру, динамику исследуемых явлений, процессов, видов деятельности;

должна быть оформлена в папку и сброшюрована.

Образцы заданий на демонстрационный экзамен:**Модуль 1: Предоставление услуг предприятия питания**

Задание модуля 1:

Накрыть подсобный стол 2-мя скатертями (TableBox). Из 10 полотняных салфеток сложить: 5-гостевых и 5 технических вариантов (варианты складывания будут указаны в вариантах задания).

Подготовить рабочее место для обслуживания гостей.

Необходимо произвести предварительную сервировку гостевого стола (1 стол на 2 гостя) и подготовить подсобный стол к дальнейшему обслуживанию по меню (вид меню будет указан в варианте задания).

Настроить помол на электрической кофемолке с соблюдением т/б, санитарии и гигиены. Вид кофе будет указан в варианте задания.

Модуль 1: Предоставление услуг предприятия питания

Задание модуля 1:

Подготовить рабочую зону для приготовления кофе на полуавтоматической кофемашине и фруктового/овощного напитка за барной стойкой.

Приготовить 2 порции кофе (вид напитка будет указан в варианте задания), одна порция для обслуживания в зале, вторая - на вынос.

Приготовить 2 порции фруктового/овощного напитка (вид напитка будет указан в варианте задания), одна порция для обслуживания в зале, вторая - на вынос.

Убрать рабочее место.

Модуль 2: Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

Задание модуля 2:

Составить должностную инструкцию сотрудника (должность будет указана в варианте задания), распечатать и передать эксперту для оценивания.

Приложение 2

Примерные темы дипломных проектов (работ) для программы 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1. Автоматизированные системы управления в ресторанном бизнесе
2. Эффективное управление персоналом в ресторанном бизнесе: стратегии и приемы
3. Бренд как фактор конкурентоспособности предприятия ресторанного бизнеса
4. Анализ производственной и торговой деятельности ресторана
5. Анализ процесса принятия потребителем нововведений в ресторанном бизнесе
6. Анализ ценовой политики предприятия гостинично-ресторанного комплекса (на примере)
7. Имидж (планирование, формирование, продвижение) гостиничного (ресторанного, туристского) предприятия
8. Инновационные подходы развития ресторанного бизнеса
9. Инновационный механизм управления ресторанным бизнесом
10. Исследование структуры рынка ресторанного бизнеса в РФ на пример
11. Концептуальный подход к формированию привлекательности в ресторанном бизнесе
12. Концепции в ресторанном бизнесе: их роль и значение
13. Методы обслуживания гостей и показатели качества обслуживания в предприятиях общественного питания
14. Обеспечение конкурентоспособности ресторанного бизнеса на основе качества предоставляемых услуг
15. Определение целей и формирование маркетинговых стратегий в ресторанном бизнесе
16. Организация деятельности ресторана при отеле
17. Разработка мероприятий по внедрению услуг кейтеринга в ресторане гостиницы
18. Разработка мероприятий по совершенствованию технологии обслуживания VIP - гостей в ресторане.....
19. Риск-менеджмент как часть управления коммерческой деятельностью предприятия гостиничного и ресторанного хозяйства
20. Система управления персоналом в ресторанном бизнесе
21. Совершенствование системы управления персоналом в ресторанных комплексах
22. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания
23. Индустрия общественного питания в России и перспективы ее развития на современном этапе
24. Оперативное планирование и управление предприятием (подразделением) общественного питания в составе гостинично-туристского комплекса
25. Продвижение услуг на предприятиях общественного питания путем организации рекламной кампании
26. Пути и резервы повышения эффективности использования трудовых ресурсов на предприятиях общественного питания
27. Пути повышения трудовой мотивации на предприятиях общественного питания

28. Совершенствование организации и технологий предоставления услуг питания предприятия (организации) социально-культурного сервиса и туризма
29. Совершенствование организации службы питания в гостиницах
30. Теоретические и практические аспекты организации современного предприятия питания
31. Услуги питания в туризме. Их классификация. Международный опыт
32. Разработка специализированного гастро-тура
33. Анализ и оптимизация процесса доставки еды в системе услуг питания.
34. Использование искусственного интеллекта для определения популярности блюд и оптимизации меню ресторанов.
35. Влияние дизайна и атмосферы на уровень удовлетворенности клиентов в ресторанах.
36. Исследование влияния условий работы на производительность и удовлетворенность персонала в услугах питания.
37. Использование биотехнологии для уменьшения влияния производства еды на окружающую среду.
38. Изучение влияния диетических требований и аллергий на меню ресторанов.
39. Исследование эффективности различных расчетных систем для ресторанов и кафе.
40. Изучение влияния культурных особенностей на предпочтения клиентов в услугах питания.
41. Стратегии коммуникации и обращения к клиентам в услугах питания.
42. Роль технологии виртуальной реальности в услугах питания и барных услуг.
43. Развитие гастрономической туристической индустрии в России и ее влияние на экономику и культуру.
44. Креативное использование традиционной кухни в рамках гастро-туризма для популяризации культурного наследия и развития туристической продукции.
45. Создание эффективной системы обучения и переподготовки кадров для предприятий общественного питания в России.
46. Стратегии разработки и управления ресторанным меню
47. Роль ресторанов в развитии туристической индустрии: примеры и перспективы.
48. Влияние социальных сетей и ревью-сайтов на ресторанное дело: анализ и рекомендации.
49. Международная гастрономия и ее влияние на ресторанное дело.
50. Гастрономическая инновация и разработка новых блюд в ресторанном бизнесе.

Директору _____

(структурное подразделение)

Студента группы _____

(Ф.И.О.)

(Ф.И.О. студента полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу закрепить за мной тему дипломного проекта (работы) _____

(полное название темы)

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

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

« _____ » _____ 202__ г. _____

Руководитель:

(Ф.И.О. руководителя)

(личная подпись)

« _____ » _____ 20__ г.

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

УТВЕРЖДАЮ
Председатель ЦМК
_____ ФИО

подпись

« ____ » _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение *дипломной работы/ дипломного проекта*

Студенту (ке) _____

Группы _____ Специальность _____

1. Тема *дипломной работы/дипломного проекта* _____

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

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

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

3.1. Введение:

3.2. Основная часть:

3.3. _____

3.4. _____

Рекомендуемая литература: _____

3.5. Перечень графического/иллюстративного/практического материала: _____

Консультант *дипломной работы/дипломного проекта*

в части _____

_____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

Срок сдачи выполненной работы _____

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

Руководитель *дипломной
работы/дипломного проекта*

расшифровка подписи

Задание получил

расшифровка подписи

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

Приложение 5

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

УТВЕРЖДАЮ
Председатель ЦМК

ФИО
подпись

«____» _____ 20____ г.

**Календарный график
выполнения дипломной работы/ дипломного проекта**

Тема дипломной работы/ дипломного проекта _____

Студент _____

Группа _____ специальность _____

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

Дата предварительной защиты «____» _____ 20____ г.

Дата получения отзыва руководителя «____» _____ 20____ г.

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

Руководитель дипломной работы
/ дипломного проекта

(подпись)

(расшифровка подписи)

Студент:

(подпись)

(расшифровка подписи)

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

ОТЗЫВ

на дипломную работу / дипломный проект

Студента _____

Специальности _____ группы _____

Тема дипломной работы/ дипломного проекта _____

полное название согласно приказу

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

СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА.

Руководитель в отзыве должен дать характеристику и оценку следующим аспектам:

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

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

Руководитель дипломной работы/ дипломного проекта _____

ФИО, ученая степень, звание, должность

«__» _____ 202__ г.

подпись руководителя

Критерии оценивания дипломного проекта (работы)

В основе оценки дипломного проекта (работы) лежит пятибалльная система.

Оценка **«Отлично»** выставляется если:

содержание работы полностью раскрывает утвержденную тему и отличается высокой степенью актуальности и новизны, в работе четко сформулированы цель, задачи, предмет и методы исследования, задачи решены в полном объеме, теоретические выводы и практические предложения по исследуемой теме вытекают из содержания работы, полученные результаты исследования значимы и достоверны, высока степень самостоятельности автора, работа носит практический характер. Студент подтверждает высокий уровень владения материалом, глубину и прочность полученных знаний, умений и практического опыта, демонстрирует сформированность навыков работы с литературными и нормативными источниками, Работу отличает четкая структура, завершённость, логичность изложения, оформление работы соответствует предъявляемым требованиям. Доклад к выполненной работе сделан методически грамотно, студент четко излагает материал, выделяет главные положения, свободно и логично представляет полученные результаты, оперирует данными исследования, владеет профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения по теме исследования. Во время доклада студент использует качественно выполненные наглядные материалы (презентация, таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал. На все вопросы членов ГЭК дает глубокие, исчерпывающие и аргументированные ответы. Научный руководитель и рецензент (рецензенты) высоко оценили дипломную работу и представили положительные отзывы.

Оценка **«Хорошо»** выставляется если:

содержание работы актуально и в целом раскрывает тему, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, в работе сформулированы цель, задачи, предмет и методы исследования. Студент подтверждает хороший уровень владения материалом, прочность полученных знаний, умений и практического опыта, сформированность навыков работы с литературой. Работа характеризуется последовательным изложением материала, теоретические выводы и практические предложения по исследуемой проблеме в целом вытекают из содержания работы, аргументированы, работа носит самостоятельный характер, однако имеются отдельные недостатки в изложении некоторых вопросов, неточности. Работа оформлена в соответствии с требованиями, но встречаются недочеты. На защите студент грамотно излагает материал, выделяет главные положения, оперирует данными исследования, владеет профессиональной терминологией, но испытывает затруднения в логике изложения, часто обращается к тексту доклада, но в целом способен представить полученные результаты. Во время доклада студент использует качественно выполненные наглядные материалы (презентация, таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал. Не на все вопросы членов ГЭК дает глубокие, исчерпывающие и аргументированные ответы. Руководителем представлен положительный отзыв.

Оценка **«Удовлетворительно»** выставляется если:

содержание работы в значительной степени раскрывает утверждённую тему, однако, не четко сформулирована цель, актуальность не аргументирована, в работе просматривается непоследовательность изложения материала, отдельные вопросы изложены без должного теоретического обоснования, исследование проведено поверхностно, имеются отклонения от задания. Выполненная работа свидетельствует о недостаточном знании автором основных теоретических концепций по рассматриваемой проблематике, современные нормативные и литературные источники использованы не в полном объеме, выводы и предложения по исследуемой проблеме поверхностны, недостаточно обоснованы, не подкреплены расчетами автора, имеются неточности, спорные положения. Оформление работы в целом соответствует

предъявляемым требованиям. На защите студент испытывает затруднения при изложении материала, показывает недостаточное знание профессиональной терминологии, проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов по исследуемой теме, не отрывается от текста доклада. Во время доклада студент использует некачественно выполненные наглядные материалы (презентация, таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал. На вопросы членов ГЭК студент не дает полного, аргументированного ответа, допускает ошибки и затрудняется в их устранении. В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания к содержанию работы.

Оценка **«Неудовлетворительно»** выставляется если:

содержание работы не раскрывает утверждённую тему, студент не проявил навыков самостоятельной работы, показывает слабые знания по исследуемой теме. Актуальность исследования автором не обосновывается. Цель и задачи сформулированы неточно, в неполном объеме, содержание работы и тема не согласованы между собой, работа не имеет выводов либо они носят декларативный характер, выявлен плагиат в тексте работы. Оформление работы не соответствует предъявляемым требованиям. Наглядные материалы (презентация, таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал не подготовлены. На вопросы членов ГЭК студент затрудняется ответить, допускает существенные ошибки. В отзывах руководителя и рецензента имеются принципиальные критические замечания к содержанию работы.

Приложение 8

Председателю апелляционной комиссии

ФИО председателяСтудента _____,
ФИО студента полностью

Группа _____

Специальность _____

Форма обучения _____

Адрес: _____

Тел.: _____

e-mail: _____

АПЕЛЛЯЦИЯ

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

Содержание апелляции:

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

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

(личная подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2026 г.

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2529_43.02.16]

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

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

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

Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

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

Программа создана в цифровом конструкторе

Экологическое воспитание
ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии
проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

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

Модуль «Образовательная деятельность»

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно – нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений событий и т.д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.) способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях.
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ групповых направленностей
- реализация курсов, дополнительных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно – познавательной, краеведческой, историческо – культурной, туристическо – краеведческой, спортивно – оздоровительной, художествен-

но – эстетической, духовно – нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству

Модуль «Кураторство»

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

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

Модуль «Наставничество»

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

организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии»

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

встречи с известными представителями профессии

круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

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

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

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

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

совместные мероприятия, посвященные Дню профессии

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного ко Дню профессии
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры по профессии»
проведение практико-ориентированных мероприятий

Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

Основными задачами добровольчества являются:

- ~ вовлечение учащихся в социальную практику;
- ~ предоставление возможности проявить себя;
- ~ обучение молодых граждан определенным трудовым навыкам и стимулирование профессиональной ориентации;
- ~ получение навыков самореализации и самоорганизации для решения социальных задач;
- ~ гуманистическое и патриотическое воспитание.

Программа создана в цифровом конструкторе

Дополнительный модуль «Спорт»

Задачи:

- ~ вовлечение обучающихся в систематические занятия физической культурой и спортом, формирование у них мотивации и устойчивого интереса к укреплению здоровья;
- ~ организация физкультурно-спортивной работы с обучающимися;
- ~ участие в спортивных соревнованиях различного уровня среди образовательных организаций;
- ~ развитие волонтерского движения по пропаганде здорового образа жизни;
- ~ оказание содействия обучающимся, членам спортивных сборных образовательных организаций в создании необходимых условий для эффективной организации образовательного и тренировочного процессов;
- ~ организация спортивно-массовой работы с обучающимися, имеющими отклонения в состоянии здоровья, ограниченные возможности здоровья.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

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

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

- заместитель директора института
- социальный педагог
- педагог-организатор
- кураторы

разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров

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

- АНО «Туристско-информационный центр Приморского края»
- ООО «Диалог народов-1»
- ООО «Нова»
- ООО «Батони»

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

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

программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
--

программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
--

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

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

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

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

рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров

реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии
--

успешное освоение образовательных программ по профессии

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

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

3.4. Анализ воспитательного процесса

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

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

Календарный план воспитательной работы по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство на 2026-2027 учебный год

№	Направление	Место проведения	Содержание и формы деятельности	Ответственные
Сентябрь				
1.	Гражданское	Институт	Привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых и общеколледжных мероприятий Индивидуальная работа	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Проведение с обучающимися инструктажей	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Час памяти «Мы обязаны знать и помнить»: ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Открытый урок «3 сентября – День солидарности в борьбе с терроризмом»	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	День окончания Второй мировой войны	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Международный день распространения грамотности	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Подготовка и проведение выборов представителей студенческой общественности в Совет обучающихся колледжа	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Утверждение плана работы студенческого совета на новый учебный год	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Заседания Совета обучающихся	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Реализация мероприятий, в соответствии с планом работы совета обучающихся в текущем	Заместитель директора института Кураторы

Программа создана в цифровом конструкторе

			учебном году	
2.	Патриотическое	Институт	Классные часы «Разговоры о важном» (информационно-просветительские занятия патриотической и нравственной направленности).	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Церемония вноса и выноса (поднятия, спуска) Государственного флага Российской Федерации, исполнение гимна на линейках.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	День Тигра. Подготовка и участие в праздничном шествии	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Россия-мои горизонты	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
3.	Духовно-нравственное	Институт	Классные часы, беседы, тренинг, игры, экскурсии, тематические вечера и т.д.	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Сопровождение обучающихся из категории ОВЗ, детей сирот и находящихся без попечения родителей и детей входящие в группы риска.	Заместитель директора института Кураторы Социальный педагог
		Институт	Сотрудничество кураторов с преподавателями по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и решение конфликтов между преподавателями и обучающимися.	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Тематические классные часы по профилактике экстремизма и терроризма, по противодействию «культуры насилия» в деструктивных Интернет сообществах.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Профилактические беседы с приглашением правоохранительных органов, нарколога и мед работника.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Беседы, круглые столы, конференции, направленные на профилактику терроризма и экстре-	Заместитель директора института Социальный педагог

Программа создана в цифровом конструкторе

			мизма	Кураторы
			Участие в краевых мероприятиях, приуроченных к профилактическим датам	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
4.	Физическое	ВВГУ	В здоровом теле	Спортивный студенческий клуб
5.	Трудовое	Институт	День наставника профессии / специальности «Мастерская наставника»	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели
		Институт	День туризма	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Организация производственных экскурсий на предприятия-партнёры	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Проект «Приглашённый спикер»: приглашение представителей предприятий-партнёров на лекции по профессиональным дисциплинам	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Проведение встреч с представителями работодателей, организация круглых столов и иных мероприятий профессиональной направленности	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Внедрение и развитие практики целевого обучения обучающихся с последующим трудоустройством на предприятии, в организации	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Мониторинг состояния рынка труда Приморского края и информирование студентов выпускников о его потребностях в профессиях и специальностях	Заместитель директора института Кураторы
		ВВГУ	Участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Заместитель директора института Кураторы
6.	Культурно-творче-	Институт	Оформление и обновление информационных	Заместитель директора института

Программа создана в цифровом конструкторе

	ское		стендов	Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Оформление фойе учебных корпусов к памятным датам	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
7.	Научно-образовательное	Институт	Неделя иностранных языков	Заместитель директора института
		Институт	Участие в олимпиадах, конференциях, смотрах, конкурсах, форумах по дисциплинам на международном, национальном, региональном, местном уровнях	Заместитель директора института
		Институт	Контроль посещаемости и успеваемости обучающихся.	Заместитель директора института
		Институт	Сопровождение обучающихся, испытывающие затруднение в учебном процессе и адаптации.	Заместитель директора института
		Институт	Сотрудничество с родителями по вопросу обучения и воспитания обучающихся.	Заместитель директора института
		Институт	Торжественная линейка «День знаний»	Заместитель директора института
		Институт	Адаптационная неделя	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Организация и проведение родительских собраний для 2 -4 курсов	Заместитель директора института Кураторы
Октябрь				
1.	Гражданское	Институт	Мероприятия, посвященные международному дню пожилых людей	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Церемония вноса и выноса (поднятия, спуска) Государственного флага Российской Федерации, исполнение гимна на линейках.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Привлечение родителей (законных представи-	Заместитель директора института

			телей) к подготовке и проведению групповых и общеколледжных мероприятий Индивидуальная работа	Кураторы
	Институт		Всероссийская неделя безопасности дорожного движения. Встречи обучающихся с сотрудниками ГИБДД.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
	Институт		Классные часы «Разговоры о важном» (информационно-просветительские занятия патриотической и нравственной направленности).	Заместитель директора института Кураторы
	Институт		Проведение с обучающимися инструктажей	Заместитель директора института Кураторы
	Институт		Привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых и общеколледжных мероприятий Индивидуальная работа	Заместитель директора института Кураторы
	Институт		Заседания Совета обучающихся	Заместитель директора института Кураторы
	Институт		Реализация мероприятий, в соответствии с планом работы совета обучающихся в текущем учебном году	Заместитель директора института Кураторы
	Институт		Тематические классные часы по профилактике экстремизма и терроризма, по противодействию «культуры насилия» в деструктивных Интернет сообществах.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
	Институт		Профилактические беседы с приглашением правоохранительных органов, нарколога и мед работника.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
	Институт		Беседы, круглые столы, конференции, направленные на профилактику терроризма и экстремизма	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы

2.	Патриотическое	ВВГУ	Экскурсии в музеи г. Владивостока	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Участие в мероприятиях, посвященных годовщине образования Приморского края	Заместитель директора института Кураторы
3.	Духовно-нравственное	ВВГУ	Цв-трек «Волонтерство. Начало»	Центр волонтеров Педагог-организатор
		ВВГУ	Выезд в фонды помощи бездомным животным	Центр волонтеров Педагог-организатор
		Институт	Классные часы, беседы, тренинг, игры, экскурсии, тематические вечера и т.д.	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Сопровождение обучающихся из категории ОВЗ, детей сирот и находящихся без попечения родителей и детей входящие в группы риска.	Заместитель директора института Кураторы Социальный педагог Педагог-психолог
		Институт	Сотрудничество кураторов с преподавателями по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и решение конфликтов между преподавателями и обучающимися.	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Тематические классные часы по профилактике экстремизма и терроризма, по противодействию «культуры насилия» в деструктивных Интернет сообществах.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Участие в краевых мероприятиях, приуроченных к профилактическим датам	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
4.	Физическое	ВВГУ	Спартакиада ВВГУ	Студенческий спортивный клуб
5.	Экологическое	Институт	Неделя экологии	Заместитель директора института Педагог-организатор
		ВВГУ	Чистые игры	Центр волонтеров

		ВВГУ	СВОП	Центр волонтеров Педагог-организатор
6.	Трудовое	Институт	День СПО	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Организация производственных экскурсий на предприятия-партнёры	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Участие представителей работодателей, социальных партнеров колледжа в ключевых общеколледжных мероприятиях (линейках, классных часах, профессиональных конкурсах, мероприятиях, посвященных памятным датам, праздничных мероприятиях, выпускном)	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Участие в олимпиадах, конференциях, конкурсах, форумах, направленные на профессиональное мастерство на международном, национальном, региональном и местном уровнях	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Мониторинг трудоустройства выпускников колледжа	Заместитель директора института Кураторы
		ВВГУ	Участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Заместитель директора института Кураторы
		ВВГУ	Посещение студентами «Ярмарка вакансий ВВГУ»	Заместитель директора института Кураторы
7.	Культурно-творческое	Институт	Мероприятия, посвященные дню учителя	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Мероприятия, посвященные международному дню школьных библиотек	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы

		Институт		
		Институт	Оформление фойе учебных корпусов к памятным датам	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		ВВГУ	Конкурс талантов студентов ВВГУ «Золотая осень»	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
8.	Научно-образовательное	Институт	Неделя биологии	Заместитель директора института
		Институт	Участие в олимпиадах, конференциях, смотрах, конкурсах, форумах по дисциплинам на международном, национальном, региональном, местном уровнях	Заместитель директора института
		Институт	Контроль посещаемости и успеваемости обучающихся.	Заместитель директора института
		Институт	Сопровождение обучающихся, испытывающие затруднение в учебном процессе и адаптации.	Заместитель директора института
		Институт	Сотрудничество с родителями по вопросу обучения и воспитания обучающихся.	Заместитель директора института
Ноябрь				
1.	Гражданское	Институт	Мероприятия, посвященные дню народного единства	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Мероприятия, посвященные дню Государственного герба Российской Федерации	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Классные часы «Разговоры о важном» (информационно-просветительские занятия патриотической и нравственной направленности).	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Проведение с обучающимися инструктажей	Заместитель директора института Кураторы

Программа создана в цифровом конструкторе

		Институт	Церемония вноса и выноса (поднятия, спуска) Государственного флага Российской Федерации, исполнение гимна на линейках.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых и общеколледжных мероприятий Индивидуальная работа	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Заседания Совета обучающихся	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Реализация мероприятий, в соответствии с планом работы совета обучающихся в текущем учебном году	Заместитель директора института Кураторы
2.	Патриотическое	Институт	День народного единства, Участие в городском мероприятии на площади города.	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		ВВГУ	День толерантности в ВВГУ	Управление молодежной политики
		ВВГУ	«Профилактика экстремизма и терроризма»	Управление молодежной политики
3.	Духовно-нравственное	Институт	Мероприятия, посвященные дню матери в России	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		ВВГУ	Выезд в фонды помощи бездомным животным	Центр волонтер ВВГУ Педагог-организатор
		Институт	Сопровождение обучающихся из категории ОВЗ, детей сирот и находящихся без попечения родителей и детей входящие в группы риска.	Заместитель директора института Социальный педагог Педагог-психолог
		Институт	Сотрудничество кураторов с преподавателями	Заместитель директора института

Программа создана в цифровом конструкторе

			по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и решение конфликтов между преподавателями и обучающимися.	Кураторы
		Институт	Классные часы, беседы, тренинг, игры, экскурсии, тематические вечера и т.д.	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Тематические классные часы по профилактике экстремизма и терроризма, по противодействию «культуры насилия» в деструктивных Интернет сообществах.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Профилактические беседы с приглашением правоохранительных органов, нарколога и мед работника.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Беседы, круглые столы, конференции, направленные на профилактику терроризма и экстремизма	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Участие в краевых мероприятиях, приуроченных к профилактическим датам	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
4.	Физическое	ВВГУ	Спартакиада ВВГУ	Студенческий спортивный клуб
5.	Трудовое	ВВГУ	Участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Создание базы данных предприятий с наличием вакансий рабочих мест, в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Профориентационные мероприятия в рамках реализации Программы популяризации ФП «Профессионалитет».	Заместитель директора института Кураторы
6.	Культурно-творческое	Институт	Оформление и обновление информационных стендов	Заместитель директора института Педагог-организатор

Программа создана в цифровом конструкторе

				Кураторы
		Институт	Оформление фойе учебных корпусов к памятным датам	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Мероприятие посвященное Дню Матери	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
7.	Научно-образовательное		Неделя информатики	Заместитель директора института
		Институт	Тематические родительские собрания	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Участие в олимпиадах, конференциях, смотрах, конкурсах, форумах по дисциплинам на международном, национальном, региональном, местном уровнях	Заместитель директора института
		Институт	Контроль посещаемости и успеваемости обучающихся.	Заместитель директора института
		Институт	Сотрудничество с родителями по вопросу обучения и воспитания обучающихся.	Заместитель директора института
Декабрь				
1.	Гражданское	ВВГУ	Мероприятия, посвященные дню Конституции Российской Федерации	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Классные часы «Разговоры о важном» (информационно-просветительские занятия патриотической и нравственной направленности).	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Проведение с обучающимися инструктажей	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Церемония вноса и выноса (поднятия, спуска) Государственного флага Российской Федерации, исполнение гимна на линейках.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы

		Институт	Привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых и общеколледжных мероприятий Индивидуальная работа	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Заседания Совета обучающихся	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Реализация мероприятий, в соответствии с планом работы совета обучающихся в текущем учебном году	Заместитель директора института Кураторы
2.	Патриотическое	Институт	День неизвестного солдата	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
			День Героев Отечества	
3.	Духовно-нравственное	ВВГУ	Мероприятия, посвященные дню добровольца (волонтера) в России	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		ВВГУ	Ежегодный краевой конкурс «Волонтер года»	Центр волонтеров
		ВВГУ	Международный день добровольца	Центр волонтеров
		ВВГУ	ЦВ-трек «Медиаволонтерство»	Центр волонтеров Педагог-организатор
		ВВГУ	Выезд в фонд помощи бездомным животным	Центр волонтеров Педагог-организатор
		Институт	Классные часы, беседы, тренинг, игры, экскурсии, тематические вечера и т.д.	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Сопровождение обучающихся из категории ОВЗ, детей сирот и находящихся без попечения родителей и детей входящие в группы риска.	Заместитель директора института Социальный педагог Педагог-психолог
		Институт	Сотрудничество кураторов с преподавателями по вопросам обучения и воспитания, предупре-	Заместитель директора института Кураторы

			ждение и решение конфликтов между преподавателями и обучающимися.	
		Институт	Тематические классные часы по профилактике экстремизма и терроризма, по противодействию «культуры насилия» в деструктивных Интернет сообществах.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Профилактические беседы с приглашением правоохранительных органов, нарколога и мед работника.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Беседы, круглые столы, конференции, направленные на профилактику терроризма и экстремизма	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Участие в краевых мероприятиях, приуроченных к профилактическим датам	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		ВВГУ	Ежегодная студенческая премия #ПЕРВЫЙВВГУ	Управление молодежной политики
		ВВГУ	Социальная акция «Апельсинка» по сбору подарков для детей из коррекционного центра	Управление молодежной политики
4.	Физическое	ВВГУ	«Веселые зимние старты»	Студенческий спортивный клуб
5.	Трудовое	Институт	Взаимодействие с центрами занятости населения, органами власти, общественными организациями, индивидуальными предпринимателя-	Заместитель директора института Кураторы

			ми	
		Институт	Организация и проведение информационных встреч, ярмарки вакансий, круглых столов с привлечением работодателей, успешных предпринимателей, специалистов занятости населения. Проведение видеоконференций с использованием дистанционных технологий.	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Мониторинг состояния рынка труда Приморского края и информирование студентов выпускников о его потребностях в профессиях и специальностях	Заместитель директора института Кураторы
		ВВГУ	Участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Создание базы данных предприятий с наличием вакансий рабочих мест, в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ	Заместитель директора института Кураторы
6.	Культурно-творческое	Институт	Тематический «Квиз»	Педагог-организатор
		Институт	Оформление и обновление информационных стендов	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Оформление фойе учебных корпусов к памятным датам	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
7.	Научно-образовательное	Институт	Неделя обществознания и права	Заместитель директора института
		Институт	Участие в олимпиадах, конференциях, смотрах, конкурсах, форумах по дисциплинам на международном, национальном, региональном, местном уровнях	Заместитель директора института
		Институт	Контроль посещаемости и успеваемости обу-	Заместитель директора института

			чающихся.	
		Институт	Сопровождение обучающихся, испытывающие затруднение в учебном процессе и адаптации.	Заместитель директора института
		Институт	Сотрудничество с родителями по вопросу обучения и воспитания обучающихся.	Заместитель директора института
Январь				
1.	Гражданское	Институт	Классные часы «Разговоры о важном» (информационно-просветительские занятия патриотической и нравственной направленности).	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Проведение с обучающимися инструктажей	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Церемония вноса и выноса (поднятия, спуска) Государственного флага Российской Федерации, исполнение гимна на линейках.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых и общеколледжных мероприятий Индивидуальная работа	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Заседания Совета обучающихся	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Профилактические беседы с приглашением правоохранительных органов, нарколога и мед работника.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Беседы, круглые столы, конференции, направленные на профилактику терроризма и экстремизма	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Участие в краевых мероприятиях, приуроченных к профилактическим датам	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
2.	Патриотическое	ВВГУ	Общероссийская акция взаимопомощи #МыВместе	Центр волонтеров Педагог-организатор

Программа создана в цифровом конструкторе

			День снятия блокады города Ленинграда.	Управление молодежной политики
			Противодействие коррупции в ВВГУ	Управление молодежной политики
3.	Духовно-нравственное	Институт	Классные часы, беседы, тренинг, игры, экскурсии, тематические вечера и т.д.	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Сопровождение обучающихся из категории ОВЗ, детей сирот и находящихся без попечения родителей и детей входящие в группы риска.	Заместитель директора института Социальный педагог Педагог-психолог
		Институт	Сотрудничество кураторов с преподавателями по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и решение конфликтов между преподавателями и обучающимися.	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Тематические классные часы по профилактике экстремизма и терроризма, по противодействию «культуры насилия» в деструктивных Интернет сообществах.	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
4.	Трудовое	ВВГУ	Участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Создание базы данных предприятий с наличием вакансий рабочих мест, в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Профориентационные мероприятия в рамках реализации Программы популяризации ФП «Профессионалитет».	Заместитель директора института Кураторы
5.	Культурно-творческое	Институт	Мероприятия, посвященные дню российского студенчества	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Оформление фойе учебных корпусов к памятным датам	Заместитель директора института Педагог-организатор

Программа создана в цифровом конструкторе

				Кураторы
		ВВГУ	Концерт, посвященный Дню студента	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
6.	Научно-образова- тельное	Институт	Неделя химии	Заместитель директора института
		Институт	Участие в олимпиадах, конференциях, смотрах, конкурсах, форумах по дисциплинам на меж- дународном, национальном, региональном, местном уровнях	Заместитель директора института
		Институт	Контроль посещаемости и успеваемости обу- чающихся.	Заместитель директора института
		Институт	Сопровождение обучающихся, испытывающие затруднение в учебном процессе и адаптации.	Заместитель директора института
		Институт	Сотрудничество с родителями по вопросу обу- чения и воспитания обучающихся.	Заместитель директора института
Февраль				
1.	Гражданское	Институт	Классные часы «Разговоры о важном» (инфор- мационно-просветительские занятия патриотической и нравственной направленности).	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Проведение с обучающимися инструктажей	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Церемония вноса и выноса (поднятия, спуска) Государственного флага Российской Федера- ции, исполнение гимна на линейках.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Реализация мероприятий, в соответствии с планом работы совета обучающихся в текущем учебном году	Заместитель директора института Кураторы
2.	Патриотическое	ВВГУ	День защитника Отечества, конкурс чтецов	Заместитель директора института Кураторы
3.	Духовно-нравствен-	Институт	Мероприятия, посвященные Международному	Заместитель директора института

Программа создана в цифровом конструкторе

	ное		дню родного языка	Педагог-организатор Кураторы
	ВВГУ		Цв-трек «Амбассадоры»	Центр волонтеров Педагог-организатор
	Институт		Классные часы, беседы, тренинг, игры, экскурсии, тематические вечера и т.д.	Заместитель директора института Кураторы
	Институт		Сопровождение обучающихся из категории ОВЗ, детей сирот и находящихся без попечения родителей и детей входящие в группы риска.	Заместитель директора института Социальный педагог Педагог-психолог
	Институт		Сотрудничество кураторов с преподавателями по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и решение конфликтов между преподавателями и обучающимися.	Заместитель директора института Кураторы
	Институт		Тематические классные часы по профилактике экстремизма и терроризма, по противодействию «культуры насилия» в деструктивных Интернет сообществах.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
	Институт		Привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых и общеколледжных мероприятий Индивидуальная работа	Заместитель директора института Кураторы
	Институт		Профилактические беседы с приглашением правоохранительных органов, нарколога и мед работника.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
	Институт		Беседы, круглые столы, конференции, направленные на профилактику терроризма и экстремизма	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
	Институт		Участие в краевых мероприятиях, приуроченных к профилактическим датам	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы

4.	Физическое	ВВГУ	Киберспортивный турнир	Студенческий спортивный клуб
5.	Экологическое	Институт	СВОП	Педагог-организатор Центр волонтеров
		ВВГУ	«Утилизация бытовых отходов»	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
6.	Трудовое	Институт	Мониторинг трудоустройства выпускников колледжа	Заместитель директора института Кураторы
		ВВГУ	Участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Создание базы данных предприятий с наличием вакансий рабочих мест, в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ	Заместитель директора института Кураторы Социальный педагог
7.	Культурно-творческое	Институт	Оформление и обновление информационных стендов	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Оформление фойе учебных корпусов к памятным датам	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		ВВГУ	Концерт, посвященный Дню Защитника Отечества	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
8.	Научно-образовательное	Институт	Неделя русского языка и литературы	Заместитель директора института
		Институт	Неделя математики	Заместитель директора института
		Институт	Мероприятия, посвященные дню российской науки	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Участие в олимпиадах, конференциях, смотрах,	Заместитель директора института

Программа создана в цифровом конструкторе

			конкурсах, форумах по дисциплинам на международном, национальном, региональном, местном уровнях	
		Институт	Контроль посещаемости и успеваемости обучающихся.	Заместитель директора института
		Институт	Сопровождение обучающихся, испытывающие затруднение в учебном процессе и адаптации.	Заместитель директора института
		Институт	Сотрудничество с родителями по вопросу обучения и воспитания обучающихся.	Заместитель директора института
Март				
1.	Гражданское	Институт	Классные часы «Разговоры о важном» (информационно-просветительские занятия патриотической и нравственной направленности).	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Проведение с обучающимися инструктажей	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Церемония вноса и выноса (поднятия, спуска) Государственного флага Российской Федерации, исполнение гимна на линейках.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых и общеколледжных мероприятий Индивидуальная работа	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Заседания Совета обучающихся	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Реализация мероприятий, в соответствии с планом работы совета обучающихся в текущем учебном году	Заместитель директора института Кураторы
2.	Патриотическое	ВВГУ	Мероприятия, посвященные Дню воссоединения Крыма с Россией	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
	Духовно-нравствен-	Институт	Классные часы, беседы, тренинг, игры, экскур-	Заместитель директора института

Программа создана в цифровом конструкторе

3.	ное		сии, тематические вечера и т.д.	Кураторы
		Институт	Сопровождение обучающихся из категории ОВЗ, детей сирот и находящихся без попечения родителей и детей входящие в группы риска.	Заместитель директора института Социальный педагог Педагог-психолог
		Институт	Сотрудничество кураторов с преподавателями по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и решение конфликтов между преподавателями и обучающимися.	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Тематические классные часы по профилактике экстремизма и терроризма, по противодействию «культуры насилия» в деструктивных Интернет сообществах.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Профилактические беседы с приглашением правоохранительных органов, нарколога и мед работника.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Беседы, круглые столы, конференции, направленные на профилактику терроризма и экстремизма	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		ВВГУ	Тематический «Квиз»	Центр волонтеров Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Участие в краевых мероприятиях, приуроченных к профилактическим датам	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		ВВГУ	«Всемирный день театра»	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		ВВГУ	Цв-трек «Амбассадоры»	Центр волонтеров Педагог-организатор

Программа создана в цифровом конструкторе

4.	Физическое	ВВГУ	Турнир по шахматам	Студенческий спортивный клуб
5.	Трудовое	Институт	Мониторинг состояния рынка труда Приморского края и информирование студентов выпускников о его потребностях в профессиях и специальностях	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Мониторинг трудоустройства выпускников колледжа	Заместитель директора института Кураторы
		ВВГУ	Участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Создание базы данных предприятий с наличием вакансий рабочих мест, в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ	Заместитель директора института Кураторы Социальный педагог
		Институт	Профориентационные мероприятия в рамках реализации Программы популяризации ФП «Профессионалитет».	Заместитель директора института Кураторы
6.	Экологическое	ВВГУ	«Утилизация бытовых отходов»	Заместитель директора института Кураторы
7.	Культурно-творческое	ВВГУ	Мероприятия, посвященные Международному женскому дню	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Оформление и обновление информационных стендов	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Оформление фойе учебных корпусов к памятным датам	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
8.	Научно-образовательное	Институт	Неделя безопасности жизнедеятельности	Заместитель директора института
		Институт	Неделя географии	Заместитель директора института

Программа создана в цифровом конструкторе

		Институт	Участие в олимпиадах, конференциях, смотрах, конкурсах, форумах по дисциплинам на международном, национальном, региональном, местном уровнях	Заместитель директора института
		Институт	Контроль посещаемости и успеваемости обучающихся.	Заместитель директора института
		Институт	Сопровождение обучающихся, испытывающие затруднение в учебном процессе и адаптации.	Заместитель директора института
		Институт	Сотрудничество с родителями по вопросу обучения и воспитания обучающихся.	Заместитель директора института
Апрель				
1.	Гражданское	Институт	Классные часы «Разговоры о важном» (информационно-просветительские занятия патриотической и нравственной направленности).	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Проведение с обучающимися инструктажей	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Церемония вноса и выноса (поднятия, спуска) Государственного флага Российской Федерации, исполнение гимна на линейках.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых и общеколледжных мероприятий Индивидуальная работа	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Заседания Совета обучающихся	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Реализация мероприятий, в соответствии с планом работы совета обучающихся в текущем учебном году	Заместитель директора института Кураторы
2.	Патриотическое	ВВГУ	Мероприятия, посвященные Дню космонавтики	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы

Программа создана в цифровом конструкторе

3.	Духовно-нравственное	Институт	Классные часы, беседы, тренинг, игры, экскурсии, тематические вечера и т.д.	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Сопровождение обучающихся из категории ОВЗ, детей сирот и находящихся без попечения родителей и детей входящие в группы риска.	Заместитель директора института Социальный педагог Педагог-психолог
		Институт	Сотрудничество кураторов с преподавателями по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и решение конфликтов между преподавателями и обучающимися.	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Тематические классные часы по профилактике экстремизма и терроризма, по противодействию «культуры насилия» в деструктивных Интернет сообществах.	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Профилактические беседы с приглашением правоохранительных органов, нарколога и мед работника.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Беседы, круглые столы, конференции, направленные на профилактику терроризма и экстремизма	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Участие в краевых мероприятиях, приуроченных к профилактическим датам	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
4.	Экологическое	ВВГУ	Мероприятия, посвященные Всемирному дню Земли	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		ВВГУ	Чистые игры	Центр волонтеров Педагог-организатор Кураторы
		ВВГУ	Субботник «Чистый город»	Заместитель директора института Социальный педагог

				Кураторы
5.	Трудовое	Институт	Организация производственных экскурсий на предприятия-партнёры	Заместитель директора института Кураторы
		ВВГУ	Участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Создание базы данных предприятий с наличием вакансий рабочих мест, в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ	Заместитель директора института Кураторы Социальный педагог
6.	Культурно-творческое	Институт	Оформление и обновление информационных стендов	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		ВВГУ	Ярмарка объединений Молодежного центра	Управление молодежной политики Педагог-организатор
		Институт	Оформление фойе учебных корпусов к памятным датам	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
7.	Научно-образовательное	Институт	Неделя физики	Заместитель директора института
		ВВГУ	Мероприятие «Карьерный маркетплейс»	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Неделя физической культуры	Заместитель директора института
		Институт	Участие в олимпиадах, конференциях, смотрах, конкурсах, форумах по дисциплинам на международном, национальном, региональном, местном уровнях	Заместитель директора института
		Институт	Контроль посещаемости и успеваемости обучающихся.	Заместитель директора института
		Институт	Сопровождение обучающихся, испытывающие затруднение в учебном процессе и адаптации.	Заместитель директора института

Программа создана в цифровом конструкторе

		Институт	Сотрудничество с родителями по вопросу обучения и воспитания обучающихся.	Заместитель директора института
Май				
1.	Гражданское	ВВГУ	Мероприятия, посвященные Дню Победы	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Классные часы «Разговоры о важном» (информационно-просветительские занятия патриотической и нравственной направленности).	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Проведение с обучающимися инструктажей	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Церемония вноса и выноса (поднятия, спуска) Государственного флага Российской Федерации, исполнение гимна на линейках.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых и общеколледжных мероприятий Индивидуальная работа	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Заседания Совета обучающихся	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Реализация мероприятий, в соответствии с планом работы совета обучающихся в текущем учебном году	Заместитель директора института Кураторы
2.	Патриотическое	ВВГУ	«Георгиевская ленточка»	Молодежный центр
3.	Духовно-нравственное	ВВГУ	Мероприятия, посвященные Празднику Весны и Труда	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Классные часы, беседы, тренинг, игры, экскурсии, тематические вечера и т.д.	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Сопровождение обучающихся из категории	Заместитель директора института

Программа создана в цифровом конструкторе

			ОВЗ, детей сирот и находящихся без попечения родителей и детей входящие в группы риска.	Социальный педагог Педагог-психолог
		Институт	Сотрудничество кураторов с преподавателями по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и решение конфликтов между преподавателями и обучающимися.	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Тематические классные часы по профилактике экстремизма и терроризма, по противодействию «культуры насилия» в деструктивных Интернет сообществах.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Профилактические беседы с приглашением правоохранительных органов, нарколога и мед работника.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Беседы, круглые столы, конференции, направленные на профилактику терроризма и экстремизма	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Участие в краевых мероприятиях, приуроченных к профилактическим датам	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
4.	Физическое	ВВГУ	Турнир по мини-футболу	Студенческий спортивный клуб
5.	Экологическое	ВВГУ	Чистые игры	Центр волонтеров Педагог-организатор Кураторы
6.	Трудовое	Институт	Мониторинг состояния рынка труда Приморского края и информирование студентов выпускников о его потребностях в профессиях и специальностях	Заместитель директора института
		ВВГУ	Участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Заместитель директора института Кураторы

Программа создана в цифровом конструкторе

		Институт	Создание базы данных предприятий с наличием вакансий рабочих мест, в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ	Заместитель директора института Кураторы Социальный педагог
		Институт	Профориентационные мероприятия в рамках реализации Программы популяризации ФП «Профессионалитет».	Заместитель директора института Кураторы
7.	Культурно-творческое	ВВГУ	Мероприятия, посвященные Дню славянской письменности и культуры	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Оформление и обновление информационных стендов	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
8.	Научно-образовательное	Институт	Неделя истории	Заместитель директора института
		Институт	Оформление фойе учебных корпусов к памятным датам	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Участие в олимпиадах, конференциях, смотрах, конкурсах, форумах по дисциплинам на международном, национальном, региональном, местном уровнях	Заместитель директора института
		Институт	Контроль посещаемости и успеваемости обучающихся.	Заместитель директора института
		Институт	Сопровождение обучающихся, испытывающие затруднение в учебном процессе и адаптации.	Заместитель директора института
		Институт	Сотрудничество с родителями по вопросу обучения и воспитания обучающихся.	Заместитель директора института
Июнь				
1.	Гражданское	ВВГУ	Мероприятия, посвященные Дню России	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		ВВГУ	Мероприятия, посвященные Дню молодежи	Заместитель директора института

Программа создана в цифровом конструкторе

				Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Классные часы «Разговоры о важном» (информационно-просветительские занятия патриотической и нравственной направленности).	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Проведение с обучающимися инструктажей	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Церемония вноса и выноса (поднятия, спуска) Государственного флага Российской Федерации, исполнение гимна на линейках.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых и общеколледжных мероприятий Индивидуальная работа	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Заседания Совета обучающихся	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Реализация мероприятий, в соответствии с планом работы совета обучающихся в текущем учебном году	Заместитель директора института Кураторы
2.	Патриотическое	Институт	Мероприятия, посвященные Дню русского языка	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		ВВГУ	«День России». Многонациональная Россия»	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		ВВГУ	«Старый Владивосток - 2 июля 1860 года – день основания Владивостока»	Заместитель директора института Педагог-организатор Социальный педагог Кураторы

3.	Духовно-нравственное	Институт	Классные часы, беседы, тренинг, игры, экскурсии, тематические вечера и т.д.	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Сопровождение обучающихся из категории ОВЗ, детей сирот и находящихся без попечения родителей и детей входящие в группы риска.	Заместитель директора института Кураторы Социальный педагог Педагог-психолог
		Институт	Сотрудничество кураторов с преподавателями по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и решение конфликтов между преподавателями и обучающимися.	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Тематические классные часы по профилактике экстремизма и терроризма, по противодействию «культуры насилия» в деструктивных Интернет сообществах.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Профилактические беседы с приглашением правоохранительных органов, нарколога и мед работника.	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Беседы, круглые столы, конференции, направленные на профилактику терроризма и экстремизма	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
		Институт	Участие в краевых мероприятиях, приуроченных к профилактическим датам	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
4.	Физическое	ВВГУ	«От Студзачета к значку отличия ГТО»	Студенческий спортивный клуб
5.	Экологическое	ВВГУ	Осуществление уходных работ за растениями на территории кампуса ВВГУ	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы
			День эколога	Заместитель директора института Социальный педагог Кураторы

6.	Трудовое	ВВГУ	Участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Создание базы данных предприятий с наличием вакансий рабочих мест, в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ	Заместитель директора института Кураторы Социальный педагог
		ВВГУ	Посещение студентами «Ярмарка вакансий ВВГУ»	Заместитель директора института Кураторы
		Институт	Профориентационные мероприятия в рамках реализации Программы популяризации ФП «Профессионалитет».	Заместитель директора института Кураторы
7.	Культурно-творческое	Институт	Оформление и обновление информационных стендов	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Оформление фойе учебных корпусов к памятным датам	Заместитель директора института Педагог-организатор Кураторы
		Институт	Сопровождение обучающихся, испытывающие затруднение в учебном процессе и адаптации.	Заместитель директора института
8.	Научно-образовательное	Институт	Сотрудничество с родителями по вопросу обучения и воспитания обучающихся.	Заместитель директора института
		Институт	Сотрудничество с родителями по вопросу обучения и воспитания обучающихся.	Заместитель директора института
		Институт	Организация и проведение собраний для первокурсников	Заместитель директора института Кураторы